

La Pierre De Touche des remedes

Volume 2 Contenant 4 parties

Partie 3^e

Des Gouts & des uertus des mineraux
et de la Ressemblance de leurs principes
avec Ceux des uegetaux

Partie 4^e

Des gouts et des uertus des remedes tirés
des animaux, & de l'origine de leurs
humeurs.

Partie 5^e

Contenant Les Classes des specifics distingués
par leurs gouts & des humeurs qu'ils corrigent

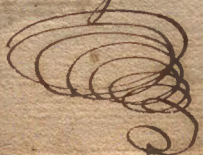
Partie 6^e

Contenant une nouvelle methode pour
distinguer Les plantes en classes par
leurs gouts et leurs odeurs.



Dans l'appendix Les remedes des
animaux sont aussy rangés dans une
Classe, Les mineraux sont aussy rangés
sous leurs differens gouts, & plusieurs
observations qui sont omises dans
les parties précédentes,
sont ajoutées.

ARC 40
n^o 43



De M^r Lord Guillaume Digby
Baron Digby de geashil en Irlande

M^r Lord

Je Conçois le Dessin de cet essay a Colshillhall dans le Comté de WarWicke lors que je pratiquois la médecine, Cest pour cela que je m'adresse très humblement a votre Grandeur pour quelle prenne ce traité sous sa protection.

Les grandes obligations que j'ay a votre Illustre famille m'obligent a vous dedier cet ouvrage, mais ce qui m'y a principalement engagé, c'est l'application de votre grandeur dans la lecture de la philosophie moderne aussy bien que nos études qui ont rendu V. G. capable de porter son Jugement sur de plus grandes Choses.

J'ay beaucoup d'obligation a plusieurs gentilhommes de votre pays qui ont goûté avec moy plusieurs plantes, & j'espère leur rendre ce traité plus agréable en le dediant a V. G. qu'ils honorent & Estiment avec tant de justice a cause du zèle que vous faites pour le bien de pour le maintien de notre eglise & de notre Etat. Je vous ay enjoint de m'envoyer le Dessin de ce Livre.

J'ay donc voyé que les minéraux, les animaux & les uegetaux ont pour principes l'eau, la terre, l'huile & les acides, Ils en sont composés & ils sont résouds immédiatement en ces memes principes, la generation étant l'assemblage des principes & la corruption étant la separation de ces memes principes.

Cette opinion s'accorde avec l'hypothese des anciens qui disoient que tous les Corps sont composés d'humide, de sec, de chaud & de froid.

L'humide depend de l'eau, la secheur de la terre, l'huile est inflammable, & la matiere du feu dans les uegetaux, dans les minéraux, le souffre huileux bouille dans les animaux, la graisse huileuse est inflammable, les huiles, les graisses & les souffres ont le meme principe huileux, mais Il diffèrent lors dans leurs différents états, dans leurs combinaisons & dans leurs différentes digestions.

Le principe acide produit le froid dans les humeurs des animaux selon l'observation d'Hippocrate. en effet l'on peut remarquer que le nitre qui est aide a un grand froid & l'acide sulfureux qui est repandu dans l'air est regardé comme le principe du froid.

Le principe huileux est le principe du Chaud dans les animaux Comme l'assure Hippocrate.

Par ce que les anciens avoient remarqué que ces qualités se trouvoient dans la terre

dans l'eau, dans le feu, & dans l'air, Ils ont appellees choses Elements & ont suppose
que tous les corps en estoient composez, Ils appelloient dees les temperamens dans les quels
terre predominoit, Ceux la humides dans les quels l'eau avoit le dessus, L'huile beaucoup
digeue fait le temperamen Chaud, & la grand acidite' rend le Temperamen froid.

Galien Devis la bile amere, aigre & detruite; la pituite crüe, visqueuse & froide;
la melancholie est deesite acide, & l'on dit qu'elle est dechargée dans l'estomach ou elle devient
Stiptique. Hippocrate avance que la melancholie est visqueuse, en sorte que les anciens par
la melancholie n'entendoient qu'un acide visqueux qui estoit dechargé par les vaisseaux de
la vatte dans la Caverne du ventricule ou cette viscosité & cette acidité causoit par sa
trop grande ~~quantité~~ quantité le flatus hypocondriaque, & Lors que cette acidité desendoit
dans les Intestins Ils disoient qu'elle donnoit a la bile qu'elle y rencontre, une couleur
noire, d'où est venu son nom d'atrobile.

Le fameux Sylius deduit toutes les maladies du goût des humeurs, savoir, de l'amer,
de l'aigre, de la bile, de l'acide, de la lympe & du visqueux, comme faisoient les
anciens de la bile, de la pituite, & de la melancholie; Je donneay dans ce traité à N. G.
un plus grand denombrement des humeurs des animaux: Je tacheay deduire les
vertus des remedes tirez des animaux & des mineaux, de leurs goûts & de leurs odeurs,
Comme j'ay fait de ceux qui sont tirez des vegetaux, quoy que Galien est deesitance
exactitude des goûts des vegetaux, & l'estoit néanmoins tres embarassé sur les mineaux,
& les Chymistes sont generallement dans le meme cas, Ils attribuent de surprenants effets
a leurs remedes tirez de l'or, mais il n'en remarquent pas le goût, quoy que la douce
stipticité se fasse evidemment appercevoir dans la teinture de l'or en laquelle Consiste
toute la vertu de cette teinture.

Il paroistrayent estre d'abord étrange que les vegetaux, les mineaux & les animaux
ayent le meme goût, mais nous devons remarquer que les vegetaux recoivent leurs
sucs des mineaux (pour preuve je n'ay qu'à donner l'exemple de l'Herminia terrestris
qui a l'odeur de petroleum) & les mineaux ont ausy leur saveur acide, douce, visqueuse
& amere, Les sucres des vegetaux sont tirez des mineaux pour estre preparez par la
fermentation & la dissolution que fait l'acide Sulfureux de l'air, si ce animal des
vegetaux ~~est~~ mal prepare il garde sa nature de mineral & petrifie les plantes, c'est
de la que l'on remarque dans les Charnes de certaines parties duses comme des
pierres pendant qu'ils vivoient, & si l'on frotte deux morceaux de corail l'un contre
l'autre ils ont une odeur de pierre & de soufre semblable a celle de la pierre a fusil.

Il faut aller plus loin & remarquer que les animaux emportent leur saveur
douce, amere & salée des vegetaux qui par la satisfaction acquerrant une nature
animale; donnent ensuite des Esprits vineux, & tous les vegetaux deviennent une



nourriture propre aux animaux par la fermentation qu'ils souffrent dans l'estomach.

Plusieurs plantes de la mer comme en leponge, participent selon leurs principes des animaux & des végétaux & donnent pour cela un sel volatil comme pour les animaux, & un fixe comme pour les végétaux.

Je n'ai donné qu'un exemple tiré du plus illustre de nos médecins anglois, le Docteur Willis pour établir son opinion sur l'usage d'un remède de la peste, quoiqu'empirique, le dedit de son gout sur lequel il a bati tout son système de la cure méthodique & raisonnée de cette maladie. *Examina laeusta dumusca piceolata par son gout & dix iustitias astrictoria atque particula nonnihil aires salis volatilis copiam redolentes in se continet, unde Conjecturas licet sit usum esse sanguinem fixum, deique fluxiones sedare, ac Turpes succum nervum volatilis ando, diathesim spasmodicam tollere.*

Les vertus des remèdes furent d'abord connues par les goûts de nos aliments ordinaires qui corrompent les humeurs de nos corps par leur saveur amère, acide, salée & aromatique (l'aliment le plus naturel devant être d'un gout doux) & on a remarqué que nos humeurs ont été corrigées dans ce qu'ils avoient de contre nature par ces mêmes goûts.

Ces goûts étoient bien connus aux hommes pendant qu'ils ne se nourrissoient principalement que des végétaux, & on a vu que notre siècle les connoît bien peu parce qu'ils sont très peu employés dans notre nourriture ordinaire, c'est pour cela que je crois que les vertus des plantes ont été regardées comme des vertus occultes, n'ayant été découvertes que par l'expérience & non par nos sens. mais ce traité satisfait les curieux en leur donnant une exacte connoissance de la nature des humeurs des animaux, & de la manière dont les remèdes agissent sur elles par leur ressemblance mutuelle dans leurs goûts, leurs principes & leur digestions.

Ce Dessin détruira l'opinion des astrologues qui nous cherchent la vertu des plantes dans les planètes, aussi bien que l'opinion de Paracelse, d'Helmont & la pluralité des qualités occultes dans plusieurs mines & dans plusieurs pierres, enfin les effets sympathiques des amulettes qui n'ont aucune qualité sensible.

Milord Je vous ay fait rapport exact de mon dessein, & j'espère que vous regarderez cela comme un témoignage de ce que j'ai fait.

Milord

Votre humble serviteur
Jean Loyer

Préface

Non seulement aristoteles mais la plus part des philosophes qui sont venus après luy, ont comparé le gout au toucher, & puisque le ^{gout} distingue tous les objets par leur contact immédiat, & que l'organe du toucher a les mêmes papilles nerveuses recouvertes d'une membrane, le gout peut être avec raison appelé une espèce de toucher.

Je croi qu'il est nécessaire pour la distinction des goûts d'observer une diversité dans la manière dont ils frappent l'organe. Car certains goûts ne touchent que superficiellement la membrane de la langue, & n'en affectent par conséquent que la membrane extérieure, de la même manière que certains corps que nous touchons, n'affectent que la superficie de l'extrémité des papilles de la peau touchant au travers de son tige, comme nous faisons au travers des gans. D'autres objets que nous goûtons insinuent leurs parties dans les porosités de la peau de la langue & affectent immédiatement les papilles nerveuses que Haller a décrits de vis-semblables en cela avec des doigts par lesquels nous nous apercevons & de la figure & du mouvement des petites particules que nous goûtons, & C'est par là que nous distinguons principalement les organes du toucher & du goût. le goût est proprement un toucher plus fin des petites parties de l'objet, de manière que nous discernons les qualités que nous touchons aussi par le goût, mais nous goûtons plus que nous ne touchons. nous goûtons & touchons.

- 1 La dureté dans les bois, les métaux, les pierres & les os des animaux.
- 2 La mollesse dans les pulpes & les parties parenchymateuses des plantes & des animaux.
- 3 La sécheresse dans les bois, les pierres & les métaux.
- 4 L'humidité dans les sucs.
- 5 La viscosité dans les gommes, les gâtes & les térébenthines.
- 6 L'enténacité ou fibrosité dans la chair musculaire & dans les bois des plantes.
- 7 La friabilité dans les veines.
- 8 L'aspérité dans les astringens & les urtrioles.
- 9 La lubricité dans les matières glutineuses & huileuses.

Dans ces goûts l'objet affecte principalement la peau de la langue jusques dans l'intérieur des papilles nerveuses, parce que nous touchons & goûtons ces sortes de qualités, elles ne sont appelées saveurs qu'improprement & les anciens ne les regardoient pas toutes comme des saveurs, mais puis qu'ils reconnoissoient des goûts astringens d'autres qu'il n'y avoit point de saveurs dures, de molles, de sèches, d'humides & puis que nous les discernons par le moyen de la langue qui est l'organe du goût; et en effet cet organe discern plus certainement & plus finement ces sortes de qualités que ne font les doigts, tels appelle de saveurs & je trouve qu'Hippocrate & Galien ont tous deux parlé quelque fois de quelques unes de ces qualités comme de saveurs.

Par le ^{seul} goût nous distinguons plus clairement et plus parfaitement.

- 1 La douceur d'un objet qui est seulement vus au toucher.
- 2 L'amertume & un objet de cette nature paroît seulement à la peau des doigts des sèches & des gâtes.
- 3 Les aromatiques & les fétides frappent le goût, & ne sont point distingués par le toucher.
- 4 Le salé est aperçu seulement par le goût, mais il desèche la peau des doigts aussi bien que la langue.
- 5 Si les sels acrés & corrosifs demeurent longtemps sur une partie ils excitent un sentiment désagréable sur la peau aussi bien que sur la langue.
- 6 L'aigreur ne se point apercevoir par l'organe du toucher, mais seulement l'aspérité qui l'accompagne.

Tous ces corps qui causent ces differens sentimens, sont appellez plus proprement *sauteurs*, parcequ'ils affectent immediatement les papilles nerveuses & non pas seulement la superficie delapreau de la langue comme il arrive dans le toucher par d'autres parties.

Par ces derniers sauteurs nous apercevons les petites particules des Corps, mais par les precedentes nous n'en apercevons que les tissus superficielles.

Il n'est pas donnez quelques exemples de l'usage qui viennent de quoter les remedes, car par la nous remarquons.

I Leur Consistance, comme la dureté, la mollesse, la secheresse, l'humidité, la viscosité, la friabilité, la friabilité, la propreté & la lubricité de leur superficie.

II Les figures de leurs petites particules.

1 Les pointes tranchantes dans les acides.

2 La punction rude dans les nerfs.

3 La punction & la secheresse dans les sels qui ressemblent en cela a des morceaux de corne.

4 Les particules piquantes, chaudes & crochues qui se rencontrent dans les sauteurs corrosifs.

Les Choses surdites demurent longtems sur la langue & nous probablement une acide jointe a leurs huiles ou a leurs sels volatils qui rendent leurs figures Irregulieres, propres a déchirer & a Corroder; ainsi dans les mines aux laide jointe a un poivre volatil produit un acide corrosif brulant & dans les racines de pyrethre qui se trouvent dans les boutiques, nous remarquons d'abord une punction brulante & ensuite un gout d'acide froid, & ce gout aussi bien que la punction de l'asium ne se font sentir qu'après quelque tems. quelques sels fixes ont des figures differentes, & je puis supposer que les volatils en ont de meme, les acides ont des pointes droites, piquantes comme des equilles, mais les Corrosifs ont des crocs recourbés qui déchirent & elevent des vessies.

III nous discernons par le gout le mouvement des petites parties des corps.

1 La Chaleur par les sauteurs piquantes, penetrantes, aces, ou corrosives.

2 Le froid dans les gouts aigres, visqueux, aqueux & froids.

3 un chatouillement agreable dans les gouts aromatiques.

4 des Impressions offensantes dans les gouts froids, & qui font soullever le Cœur.

IV nous trouvons par le gout la dose de nos remedes, car si la Chaleur en grande sur notre langue, nous donnons moins des remedes, & si le gout n'en paroit pas offensant nous en donnons une plus grande dose.

V nous savons par le gout du remede quelle preparation luy est plus convenable, ce dont j'ay fait mention au premier volume.

VI nous Connoissons par le gout la Convenance qu'il y a du remede avec les humeurs particulieres des animaux qui ont un meme gout ou un contraire.

VII nous remarquons par le gout la ressemblance qu'il y a d'un remede avec un

autre d'où nous Connoissons les vertus, & de là nous examinons la vertu de ce remède par cette proposition générale qui nous sert comme d'épave de touche, savoir que les choses qui ont un même goût ont une même vertu.

C'est pourquoy je dois recommander comme la meilleure méthode qu'on puisse observer en goûtant les remèdes de discerner l'ensemble des goûts, & quand nous avons établi toutes les différences sensibles des goûts, nous devons, si est possible, les rapporter toutes à des goûts connus: ainsi dans le Kermes il y a une abstraction amère, mais outre cela il y a un goût semblable en quelque chose à celui du Kinkina, et il ont tous les mêmes effets à l'égard des fièvres; cette ressemblance des goûts doit rassurer bien loin, car une chose peut ressembler à une autre dans le goût, mais il y aura cependant quelque différence qui ne pourra point être remarquée.

VIII Nous observons par les goûts les altérations qui sont causées par le feu dans les préparations Chimiques & celles qui arrivent dans les végétaux par la maturité des fruits.

Quoyque nous tirions par la Chimie les principes des corps néanmoins c'est par les goûts principalement le goût qui nous fait connoître leurs figures, leurs mouvements & leurs manières d'agir dans le corps & tout ce que nous ne pouvons point connoître par aucune autre voye, comme pour les différentes tissus, les différents mouvements & les effets qui dépendent de la combinaison de ces mêmes principes; C'est pourquoy il ne suffit pas de remarquer l'acide de l'huile, du nitre, ou du soufre, & la dureté du fer, mais nous devons remarquer le goût vitriolique qui est produit par leur mélange & par la dissolution qui se fait du fer. C'est pourquoy les Chimistes doivent après chaque préparation & mélange qu'ils font, examiner les goûts & les odeurs de leur nouveau produit, & de la même bien que des goûts & des odeurs des ingrédients tirés. Leur raisonnement sur les vertus de leurs nouveaux remèdes, sans oublier les justes réflexions sur la manière et la nature de leurs opérations, ou lieu qu'après nous avons trop d'hyperbole dans les descriptions des remèdes Chimiques & de leurs vertus sans qu'on fasse mention du goût.

IX Il est assurément très nécessaire de faire des expériences sur les remèdes; car avant que d'essayer aucun remède sur le corps humain, nous devons prendre les meilleures notions que nous pouvons nous donner sur le goût & l'odeur du remède, par le moyen desquels nous connoissons la nature, les différentes figures & les différents mouvements de ses parties, la dose, la préparation qu'on y doit employer, le rapport qu'il a avec d'autres remèdes de même goût, les goûts des principes Chimiques



Le Changement qui leur arrive par leur mélange & la convenance qui a ce même remède avec la digestion, la Constitution, les goûts differens & les principes de quelque humeur de cet animal, de laquelle convenance on doit tirer l'indication des differens goûts qui doivent être employés pour la Conservation de la santé de l'animal, ou par l'altération des ~~les~~ humeurs dans la maladie.

X Nous entendons plus clairement par les moindres goûts les anciens auteurs de notre profession comme Galien qui tire le nombre des goûts de Platon; Dioscoride en fait mention de plusieurs goûts des plantes et Galien les prend de lui. Hippocrate a bati ses aphorismes sur les goûts et Galien s'en sert dans son *methodus medendi* & par les vertus de quelques remèdes suivant leurs goûts, En sorte qu'il est impossible d'entendre Hippocrate, Dioscoride ou Galien sans une entière connoissance des goûts des plantes, — Hippocrate nous donne des regles generales sur les goûts.

Toutes les herbes chaudes, aeres & aromatiques sont plus dures & presque purgatives. Les choses douces, seches, salées, ameres, austeres (on doit entendre par là les ^{ameres} astringens d'un goût de laurier) & les fruits qui contiennent beaucoup de pulpes (comme les noyaux qui sont dedans & dont on tire beaucoup d'huile) se chauffent; toutes les plantes austeres & aeres versent le ventre; les acides attenuent & sont diuretiques.

Ces exemples tirez d'Hippocrate suffisent pour prouver qu'on ne goûte pas les remèdes n'est pas un dessein nouveau, ni est inutile par le meilleur des medecins qui fut dans les plus beaux jours de la medecine, lorsque la connoissance des remèdes & des humeurs étoit tirée des qualités sensibles.

XI Par le moyen des goûts nous pouvons ranger les plantes dans des classes comme j'ay fait, & nous pouvons aussi remarquer les defauts qui se trouvent dans les classes de nos anatomistes des plantes: nous pouvons encore remarquer la difference ~~parties~~ des sucs specifiques qui se trouvent dans les plantes aussi bien que la difference des vaisseaux qui contiennent les sucs, dans les quels les differens goûts sont logés.

I Dans les vegetaux.

I nous goûtons la partie ligneuse & ce goût peut être appelle' un goût ligneux sec & dur.

2 nous goûtons les sucs des vegetaux qui ont un goût humide & qui sont ou ces sucs aqueux qui sont enfermés dans les vessies des plantes, ou bien les sucs des plantes qui sont bien digérés, & que j'appelle les véritables sucs specifiques huileux contenus dans les vaisseaux des plantes qui versent leurs terébenthines.

Si nous connoissons bien les sucs huileux & aqueux des plantes, nous pouvons très aisement connoître les ~~sees~~ vertus des remèdes. L'odovar contribue beaucoup à découvrir les principaux degres de digestion qu'ont acquis les sucs specifiques des vegetaux par les conpenseurs qu'ils laissent le hayer.

Galen nous conseille de goûter chaque partie de la plante en particulier, Car la racine ne contient pas le suc le plus Coud de la plante comme l'on croit ordinairement, Il dit que Les feuilles sont moins aeres dans l'asum, le dracortium, les quille que dans les racines, que les racines de quinaua respoudent les lumeurs par une aerimonie cachée que les feuilles n'ont pas, enfin l'ail, l'oignon & les racines des raves sont tres aeres.

Nous devons goûter Les vegetaux dans la terre dans laquelle ils viennent naturellement dans leur perfection, quelques uns quand ils sont vieux, d'autres quand ils sont fers, — pilés ou en decoctions, & il faut observer de ne pas en goûter beaucoup a la fois; quelques plantes se sentent mieux quand elles sont pilées ou froissées, mais si elles sont fort odoriferantes je ne fais que les passer sur ma main.

Je Crois qu'on ne sauroit epuiser la matiere des goûts des vegetaux dans l'espace de 50 ans, C'est pourquoy je supplie qu'on m'exuse dans les fautes que j'ay pu faire ou si j'ay omis quelque goût particulier, & je demande l'assistance de tous ceux de ma profession dans un dessein si utile, Car cette entreprise doit estre menée par des medecins & non pas par des Botanistes, qui ne peuvent pas juger sainement des vertus des plantes sans l'assistance de notre art & sans la connoissance des humeurs des nos corps.

II Dans Les animaux nous goûtons.

I Latenacite ou la mollesse des fibres musculaires ou des visceres

2 Le suc serueux (qui est le nourricier du sang) qui a un goût animal de puanteur assez bien qu'une odeur semblable au goût, par exemple dans la Chair de Lapin Il se trouve un goût fort & une odeur forte de rance.

Nous sentons un puanteur dans les parties dures des animaux Comme dans les cornes, & les ongles, d'où vient leur vertu (& cette puanteur ne differe point des esprits des animaux qui etant ramassés dans le suc serueux & deviennent lumineux) de laient que les souffres fetides des animaux & des vegetaux sont bons pour les nerfs, etant une odeur forte ou fetide comme les esprits.

Je donneray icy seulement une Classe des humeurs des animaux, afin qu'on puisse remarquer les inevitables goûts qui se trouvent dans Les animaux.

Le Chyle est la premiere humeur en tant que c'est d'elle que toutes les autres humeurs prennent leur origine.

Toutes les autres humeurs viennent du Chyle ou par digestion ou par filtration mediate ou immediate.

I Du Chyle est prepare

1 par digestion

2 La serosite du sang & la masse ou partie fibreuse.

II par filtration vient du Chyle.

1 La graisse qui est la partie butyreuse du Chyle.



2 La Lymphe laiteuse des glandes conglomérées comme sous la salive, le pancreatique, celui du ventricule & des Intestins.

3 La semence qui est aussi laiteuse, visqueuse & fétide.

4 Le lait des mamelles

La partie rouge du sang est principalement produite par la graisse qui est rapportée par les veines.

De La partie rouge vient.

1 La bile.

2 Les esprits des animaux

De La partie blanche du sang par filtration vient.

1 La sueur.

2 L'urine.

3 La Lymphe blanche des glandes conglomérées ou conatomées qui se trouve dans les vaisseaux Lymphatiques.

J'ay plus amplement décrit toutes ces choses dans le livre suivant aussi bien que l'origine du salé & de l'acidité qui se trouve dans l'humour des animaux.

On doit aussi observer le goût qu'ont les Insectes, car les cloportes ont un goût amer, le ver de terre a une attraction amère semblable au chene sur lequel il se nourrit, en sorte qu'il est probable que les Insectes ont le goût des plantes dont ils se nourrissent, chaque plante ayant ses Insectes & ses fils particuliers, & j'avois que l'acide de fourmis vient de quelque végétal dont elles se nourrissent, & j'en dois icy remarquer que les Insectes ont une acrimonie particulière aussi bien que la bile des animaux, qui est piquante semblable à l'acrimonie des végétaux & non pas d'un goût salé.

III Nous devons remarquer dans les minéraux.

1 La chaleur des pierres & des métaux & leur chaleur.

2 La pesanteur des divers sels minéraux & du sel de la chaux.

3 une acidité qui se rencontre dans les esprits acides & les souffres.

4 un goût vitriolique & astringent qui se trouve dans tous les vitriols & quelques terres comme le Bolus.

5 une douceur qui se rencontre dans le sel de tartre & dans d'autres vitriols de cette nature.

6 une amertume dans le nitre, dans les eaux de Northall & dans les cristaux de lune.

7 un acide brûlant, corrosif se fait apercevoir dans l'arsenic & la chaux vive, qui brûlent tous deux par un salé, d'où dépend leur faculté corrosive.

Nous connoissons par Bodovius les souffres des minéraux, & quelques auteurs font mention des odeurs agréables de quelques préparations d'antimoine, comme l'émulles, & dans Bonetus nous trouvons *cey atcanum vitrioli nocte Intempesto Instar Carbunculi luesc.* cujusque odor omnia alia odorifera antecellit. *filingsius.*

La différente portion de l'odeur des souffres doit être remarquée, mais ils sont quelquefois si enveloppés par les préparations qu'ils souffrent, & les acides qu'on y ajoute qu'ils sont incapables dans ces états de donner aucun goût sensible, mais par le séjour qu'ils font dans

L'estomach l'aide se détache, & ils deviennent piquants, vomitifs & ou diaphorétiques, c'est pourquoy pour juger de quelque préparation d'antimoine nous devons avoir égard au goût & à l'odeur qui s'y font apercevoir pendant la préparation, & quand nous y trouvons un soufre évident, nous devons croire qu'il y en a quelques parties attachées à leurs Chaux, & de là nous devons deduire en partie la vertu des Chaux des mines aues, ainsi les huiles des plantes ne sont point séparées des sels fixes d'où ils tirent leurs différentes vertus.

Si nous faisons reflexion aux autres sens ils peuvent estre trompés ausy bien que notre goût & ne point discerner un objet dans un elixir qu'ils discerneroient dans un autre, ainsi nous voyons et touchons les sels & les sures quand ils sont secs, mais s'ils sont dissouts dans l'eau nous ne les apercevons que par notre goût. C'est pourquoy nous nous servons du témoignage de tous nos autres sens pour suppléer à ce qui manque à un seul, nous pouvons avec raison s'assurer des odeurs sulfureuses qui se répandront dans la préparation ausy bien que des effets du soufre dans l'estomach que le soufre abonde dans le vomitif d'antimoine, & il suffit que le goût & l'odorat puissent remarquer le soufre d'antimoine (qui est assez semblable au soufre commun) dans des préparations où il est plus séparé des parties terrestres, comme dans le soufre d'antimoine combustible, le Olypus & les teintures.

Les végétaux & les animaux sont les objets les plus naturels du goût, mais la plus part des souffres minéraux se font mieux apercevoir par l'odorat que par le goût, & dans le Jugement que nous avons à faire des nos remèdes, nous devons consulter le goût & l'odorat.

Il est nécessaire de se parer certains corps pour qu'ils donnent leurs odeurs, ainsi les perles & d'autres pierres précieuses doivent estre long temps pilées dans un mortier avant qu'elles donnent leurs bonnes odeurs, Lesquelles claus Borrichius a remarqué estre semblables à celles des violettes; & dit que d'autres pierres battues avec un marteau sentent le musc, d'autres les Cornes brulées ou les excréments des animaux & nos cailloux ausy bien que les pierres ordinaires frottées l'un contre l'autre, sentent le soufre.

Ces diversités d'odeurs dans les pierres montrent assez évidemment que leurs vertus ne sont point des qualités occultes.

Il auroit que quelques remèdes acquiescents des nouvelles vertus dans l'estomach par le moyen de l'aide qui y est, ainsi il rend les bols alumineux, les sels vitriolés, & les poudres à Kalines salées et stiptiques, C'est pourquoy nous attribuer ces choses ces memes vertus comme si elles avoient esté préparées avec un aide d'où il faut deduire ces vertus.

Le Hévère & les autres mines aux acquiescents un goût vitriolique dans le corps, comme ils le font par leur préparation avec les acides, sans cette altération le mercure lui n'auroit aucune vertu considérable, de même que d'autres mines aux n'en ont point. J'ay pris des decoctions de mercure dans l'eau & ay mis des vers dedans, mais je n'ay point trouvé qu'elles les ayent tués, c'est pourquoy je doute avec raison de cette vertu particulière du mercure.



une demi once de mercure crud Injecté dans les veines d'un Chien ne fit aucune altération dans ce animal ni par les vomissemens, ny par la purgation, ni par la salivation. Boëttus.

on Donne quelque fois Interieurement deux ou trois livres de mercure crud & il passe au travers des Intestins sans faire aucun mal, Ces exemples suffisent pour faire voir le peu de uertu aussi bien que le peu de goût du mercure crud, mais les fumées du mercure ont un goût deux a ce que les Docteurs m'ont dit, & Doctus parle de la tiptéité des fumées du mercure qui se fait sentir a la gorge.

Pendant la longue negligence de l'imprimeur de la publication de ce second volume, j'ay ajouté l'appendix qui contient une methode plus exacte, C'est une classe des minéraux & des animaux rangés selon leurs goûts, & plusieurs goûts particuliers ont été ajoutés qui ont été omis dans les autres parties. ~~parce qu'ils~~

La Pierre De Touche des Remedes

Volume second

Des goûts et des uertus des minéraux appendix a la 3^e partie du 1^{er} volume des uegetaux

Chapitre I

Des Principes des uegetaux qui peuvent estre deduits des minéraux

Comme le plus grand des medecins (parlant de l'homme qui en le chef du royaume animal) dit nous sommes cette meme chose dont nous nous connoissons, ainsi l'on peut dire sans paradoxe que tous les uegetaux sont des minéraux tirant leur nourriture d'eux, & l'on peut fort bien joindre ce traité des minéraux a celui des uegetaux sans craindre de manquer dans le juste assemblage des Choses, ou d'être taxé d'absurdité dans cette methode, car les uegetaux recoivent leur terre, leur huile et leur acide des minéraux, & il faut encore remarquer que la terre d'où les uegetaux recoivent immediatement leurs sucs, est un amas des corpuscules minéraux, je veux dire le sable qui ressemble dans le microscope a des pierres precieuses, la terre grasse, ou la cendre, la margate, la craie, les pierres, les chaux & plusieurs autres especes de terre vendue par la distillation un esprit acide qui est le produit de quelque soufre qu'elle contiennent, & ce meme soufre donne une graisse huileuse a plusieurs terres comme au marga, a la terre grasse, au bolus. Il est a remarquer que le salpêtre abonde en toute sorte de terre fertile & contient un acide mineral, en sorte que si il contribue en quelque facon a la production des plantes, Il faut convenir que les uegetaux dans leurs productions en recoivent quelque acide, Les vapeurs sulfureuses paroissent plus dans quelques endroits particuliers & cales des superficies

de la terre, & les terres marécageuses sont toujours accompagnées d'un air corrompu qui n'est pas seulement vicié par l'eau, mais encore par des exhalaisons sulfureuses, les quelles s'amalgament sur une eau dormante en une paille de coagulum bluastré semblable à celui qui se trouve sur les eaux dormantes vitriolées.

J'en puis me dispenser de parler de ces corps qui tiennent le milieu entre les minéraux & les végétaux, d'où d'infère une grande analogie entre leurs principes & une transmutation graduée des principes minéraux en des terres, des huiles, & des acides végétaux, l'eau est un véhicule commun nécessaire pour le mélange de ces principes à tous les deux royaumes & peut être qu'en es de même de la terre les végétaux participent quelque fois de la nature des minéraux.

Le Corail croît comme une plante & quand il est venu à son entière croissance, il a la dureté de la pierre, à quoy contribue la liqueur astringente qu'on y remarque, Car on dit que d'une seule goutte de cette liqueur il germe de nouveau un corail.

ainsy dans d'autres végétaux quelques enveloppes de semences devenues pierreuses, les quelles sont enroulées au milieu d'une pulpe acide comme l'on voit arriver dans les cerises, les prunes &c.

La semence de *milium solis* est pierreuse quoiqu'elle ne soit pas enveloppée d'une pulpe acide, & les semences de jonne & de cestro qui sont enveloppées d'une pulpe acide ne sont point pierreuses, les joives ont en elles une dureté semblable à celle de la pierre, la pétrification dans les végétaux dépend d'un suc acide dans lequel l'acide & la terre sont mêlés, car toutes sortes d'acides ne pétrifient point n'ayant pas une juste proportion de terre & par le manque de cette combinaison particulière de tous ces deux principes qui est requise pour la pétrification, en sorte que quand le corail & les enveloppes des semences des fruits devenues pierreuses, il n'y a aucun changement dans les principes, mais la terre & l'acide végétal acquièrent une nouvelle texture.

Les Bitumes dans le royaume minéral tiennent le milieu entre les minéraux & les végétaux, ils sont composés des principes minéraux autrui combinés entre eux que dans les minéraux, et les terebenthines dans les végétaux ont beaucoup de ressemblance dans leurs goûts & leurs odeurs, & donnent les mêmes principes chimiques dans la distillation.

La suze de charbon de pierre a une odeur de fumée & un goût amer & acide, en quoy il ressemble à la suze de bois & ils donnent tous deux le même sel en huile volatile.

La qualité narcotique du soufre anadin, du nitrat, ressemble aux narcotiques fétides dans les végétaux.

Les cendres des minéraux & des plantes peuvent être également vitrifiées par un grand feu, c'est pour quoy il n'y a pas grande différence entre eux.

Les sels fixes des plantes ont la nature des sels minéraux comme il paroît dans l'eau de chaux qui a un goût salé, ou ils sont tous deux le produit du feu, Car ni les minéraux



ni les vegetaux n'ont point de sel fixe naturellement, Il y a apparence que ces sels fixes des deux royaumes ont leurs cristaux figures de meme, & ils peuvent estre tous Cubiques comme le sel marin, ou de quelque figure irreguliere approchant du Cube.

La raison pour laquelle tous les mineraux ne peuvent point estre reduits en sel par la Calcination comme sont les plantes, vient de la texture indissoluble de leurs parties, lesquelles n'estant point parfaitement rompues par le feu, elles ne peuvent pas par Conséquent acquerir des nouvelles combinaisons comme il arrive dans la production des sels fixes des plantes. mais cette dissolution des principes & cette nouvelle combinaison arrivent dans la production du sel fixe de la chaux qui se fait seors dans leau de chaux.

J'ay parle des Corps les plus communs qui tirent leur origine des mineraux & deviennent ensuite vegetaux comme le bitume aussi bien que de ceux qui de vegetaux deviennent mineraux comme le corail & les pierres des foies.

Je pourrois aussi ajouter la petrification des vegetaux occasionée par des eaux petrifiantes, qui contiennent nitrum Calcarium (comme l'ingenieur Dr. Lister la fait voir evidemment) par le moyen duquel les plantes sont petrifiées — ayant les parties nitreuses des parties de chaux toutement unies aux parties terrestres. J'auray occasion dans un autre endroit de comparer le nitrum Calcarium avec la terre la plus pure des plantes, lesquelles sont petrifiées par tous les deux, par le dernier naturellement, & par le premier artificiellement & exterieurement.

Les mineraux ont leur premiere origine des sucs comme les vegetaux lesquels quelque fois viennent dans des figures semblables parfaitement a des plantes & ont des branches & des nœuds pareils comme si c'avoit été des plantes petrifiées, mais ce sont seulement des verités les pierres; on pourroit par cette similitude des pierres & des plantes qu'il y a un grand rapport entre les principes & une inclination a changer de l'un a l'autre, dans le discours que j'ay fait de la fermentation, j'ay plus amplement comparé les huiles & les acides des mineraux avec ceux des vegetaux. vide...

Chapitre II

Sur rapport qu'il y a entre les principes des mineraux & ceux des vegetaux

Les principes des mineraux sont de la meme nature & en nombre que ceux des vegetaux on tire de l'eau par distillation des sels & des terres mineales, elle est necessaire pour le melange des autres principes, c'est pour cela qu'on trouve des liqueurs dans les pierres

minerales, & les pierres elles memes avoient dans leur premiere origine une forme liquide; mais la meme dans tous les corps

clair, si elle est tirée par distillation elle retient quelque peu de teinture du corps dont elle est tirée

on ne peut douter qu'il ny ait un principe huileux dans les corps sulfureux, comme l'antimoine qui peut estre reduit en une forme butyreuse par la distillation, & tous les souffres mineaux peuvant aisement estre tirés par l'huile de terebenthine avec laquelle ils se melent facilement a cause de la similitude mutuelle de leurs parties oleagineuses.

L'oleaginite des souffres mineaux est plus evidente dans la distillation du charbon qui vend une huile noire, fétide, semblable a celle de la corne de cerf.

Les bitumes qui sont de la nature de la terebenthine nous convainquent tres clairement de l'oleaginite des souffres mineaux, en sorte qu'il n'est pas besoin que je m'attende davantage pour prouver ces principes dans les mines.

Le troisieme principe des mines est un acide qui est reconnu par tout le monde, & paroit dans la distillation du soufre & du cyprus d'antimoine, cet acide en adhérent dans les mines aux souffres huileux & le larde tellement qu'il les reduit en une forme fétide, c'est pour cela qu'il peut estre comparé aux tartres des vegetaux qui contiennent toujours quelque huile.

Par le moyen de cet acide les souffres huileux & les parties terrestres sont intimement liées ensemble dans les mines, c'est de cet acide que les chimistes entendent parler lorsqu'ils parlent du mercure des mines qui est fort different du mercure des corps & du mercure commun.

Le quatrieme principe des mines est une partie terrestre laquelle est dans les mines par fait ou presque de chaux ou bien un lapis selenite qui est attaché aux metaux non encore purifiés. Les exhalaisons minerales qui se levent du fond de la terre s'attachent a des certaines pierres & se unissent avec elles de la nature d'un metal, ces exhalaisons minerales sont sulfureuses & acides, elles s'unissent & se combinent intimement avec des parties terrestres que les chimistes appellent l'alcali des mines.

J'ay exclu du nombre des principes le sel volatil & le sel fixe qui ne sont que le produit des autres principes combinés par la nature ou par art.

Comme les sels volatils qu'on trouve dans les vegetaux sont des productions naturelles, & les appelle dans la premiere partie un des principes sensibles, mais parce qu'ils sont composés d'autres principes, je ne vois pas qu'ils meritent le nom de principe.

Tous les metaux parfaits sont produits par les differentes proportions & par le mélange parfait de tous les principes surdits, tous les autres mines viennent d'un



le mélange imparfait des ces memes principes, comme pour les terres, les bitumes, les pierres regulieres & irregulieres, les pierres precieuses, les sels & les vitriols.

Parmy les vegetaux les arbres ont une combinaison des principes analogues a ceux des metaux ce qui est suffisamment demontre par leur solidité, leur pesanteur & la disposition qu'ils ont a se precipiter plutost que les plantes.

La texture des gommes, des veines, des terebenthines, des mucilages & des pierres des fruits, ressemble a celle des mines aux imparfaits cy dessus mentionnés comme il paroitra par une analogie particuliere qu'on peut observer entre les produits des deux royaumes qui ne diffèrent entre eux que par leurs differentes digestions & par leurs differens melanges, mais qui cependant sont manifestement semblables comme disent les chimistes invadieu, c'est a dire dans leurs principes.

Chapitre III

Des principes des gouttes & des vertus des metaux aussi bien que de leur preparation.

L'or & le soufre & l'acide tres digérés & melés intimement avec quelque terre pierreuse semblable a des cailloux ou a l'opie de selenite, qu'on trouve attachée a l'or qui n'a pas été depurée, les vapeurs du soufre qui sont un peu acides, se lient intimement avec quelque pierre qui sera plus propre a cette union étroite, car il y a quelques pierres que les acides ne peuvent mettre en mouvement, & il y en a d'autres qu'ils y mettent facilement, & de la vient qu'il se trouve si peu d'or aussi bien que d'autres metaux dans une grande quantité de marcassites qui sont comme les enveloppes nerveuses des metaux.

Le feu ne peut ni diminuer le poids, ni se parer les principes de l'or a cause de leur parfaite union.

L'or ne rouille point ni ne tache point les doigts s'il n'est melé avec d'autres metaux & pour tout la rouille est bleue.

La vapeur du soufre lui fait changer de couleur & le tartre par consequent, le sel, l'eau chaude le nettoie.

L'eau regale le dissout, laquelle est faite avec le sel et le nitre, dont les esprits si queux plus qu'aucun autre acide & on moins d'aspreté & d'aigreur, ils ont outre cela une odeur fort piquante. Le corps de l'or est rompu ou divisé en petites parties par les pointes vives de ces deux esprits; ces petites pointes jointes avec le dissolvant forment un vitriol, de la precipitation duquel on fait l'or fulminant, qui par consequent purge par haut & par bas & rend les sels noirs comme font les autres vitriols.

On dit que la teinture & les fleurs d'or contiennent quelque peu de soufre, ces preparations peuvent du moins avoir une espèce de vitriol lequel étant attiré par l'addition des sels ne purgera pas, mais il fera quelque fois vomir; ces memes preparations ont le meme effet dans la cure des acides que la teinture de mars,

Les Evous solis aussy la meme uestu, peu de grains de evous solis peuvent corriger une quantité considerable d'acides, puis qu'un grain d'or peut s'étendre en filides plus de cinquante travers de doigt en quarré.

L'or peut estre comparé aux arbres aromatiques qui ont un sel huyteux aussy cordial que le font les chimistes leur pur souffre d'or, duquel souffre ils disent que l'or participe plus que les autres minéraux parfaits, ainsi les arbres aromatiques contiennent aussy l'or dans leurs principes ayant plus d'huile & mieux digéré que les autres arbres.

L'argent amoins d'acide sulfureux que l'or & neovenir il pas si bien digéré comme celui d'or mais nean moins il est si bien servi dans la tiffure que ses principes ne peuvent pas estre separé par le feu ni par le esprit de nitre qui peut seulement le diviser en petites particules, & par la fait un nitriol amer, acide, qui purge par haut & par bas avec beaucoup de violence.

La Teinture d'une imprimee la couleur bleue de cuivre & fait vomir, mais la véritable teinture en pourpre (comme l'assure Ettmüller) elle peut avoir quelque vertu considerable comme contenant les parties sulfureuses du vitriol de lune, ou plutost du dissolvant acide qui a fait le nitriol.

Les Cristaux de lune sont plus Coustiques, l'acide devenant plus corrosif quand il est se ficher dans le mineral.

L'argent peut estre comparé aux plantes qui purgent & qui abondent en terre acide & en huile combinés en un seul acide qui forme la saveur amere, tel est le gourd de l'hellebore & de la colo qui sont des purgatifs amers & acides.

L'argent se melé facilement avec le cuivre & n'en peut se separer que difficilement & plusieurs auteurs attribuent au cuivre la vertu purgative de l'argent.

Le Cuivre est appelé un argent coë, car dans celui cy le souffre & l'acide ne sont pas si fortement unis avec les parties terrestres comme dans les précédents, mais ils sont aisément dissouts par des sels volatiles, le esprit de sel armoniac dissout le Cuivre & acquiert par la une teinte acide, le esprit de souffre fait avec luy un vitriol bleu qui purge plus que tous les autres vitriols minéraux, parce que ses parties sulfureuses peuvent estre facilement déunies & devenir corrosives, le cuivre fondus avec beaucoup de souffre, & Mr Boyle fait une preparation de Cuivre qui est Inflammable.

Les résines acides purgatives des plantes peuvent estre bien comparées au cuivre a cause de leur qualité purgative & de leurs principes. Les plus remarquables tels que sont l'huile et l'acide, & qui dans les plantes produisent un sel aussy bien que dans quelque preparation de cuivre dont Boerhaave fait mention.



Le Cuivre contient un soufre acide qui le rend dissoluble dans l'esprit de sel armoniac, le cuivre est très aisément changé en un vitriol qui fait vomir enivrant les remèdes comme fait leau forte, la qualité purgative & vomitive vient d'un goût fade du Cuivre.

L'étain contient beaucoup de soufre d'où vient que les remèdes qui en sont tirés ont une couleur de pourpre.

Il n'est pas si aisément dissout par les acides comme le plomb & par conséquent il n'est pas si utile en médecine, & l'on n'y peut trouver aucun goût ny aucune vertu qui lui fussent particulières.

Il se met aisément en poudre & boule avec le nitre ce qui marque qu'il est d'une nature sulfureuse.

Le plomb participe en quelque chose de la nature de l'argent, car on trouve l'argent toujours mêlé avec le plomb, l'étain diffère du plomb en ce que le premier a plus de soufre.

Les vapeurs du plomb cause des coliques aux mineurs, des paralyties & des difficultés de respirer, ils disent que la fumée du plomb fondue sent bon, les préparations du plomb rafraichissent extérieurement par la solidité & son poids, c'est celui de tous les métaux qui a le moins de mouvement interne & il se vitrifie fort bien.

Le Minium est un plomb calciné avougeur, fort rafraichissant & dissécatif dans les ulcères.

on prépare la fescuse à la vapeur du vinaigre qui rend le plomb blanc & augmente sa vertu rafraichissante.

Le plomb devient noir par les fumées du soufre & il résulte quelque sel par le moyen du soufre qui rend le plomb plus dissécatif.

Toutes ces préparations peuvent être de recherche réduites en plomb en sorte qu'il ne peut point être réduit dans ses principes non plus que l'or, l'argent & l'étain.

Le plomb peut être comparé aux plantes austères qui rafraichissent beaucoup & ont peu d'huile, mais beaucoup d'acide & de terre, ainsi le plomb a peu de soufre mais beaucoup d'acide & de terre.

Le fer contient beaucoup de soufre & dans la fonte des fumées qui sentent mauvais, le soufre s'enlève par des sels volatiles des cornes avec lesquelles l'air calcine & change en acier, mais le fer doit être préféré à l'acier à cause de cette partie sulfureuse, car par le moyen du soufre & de ses parties terrestres il absorbe les acides qui se rencontrent dans le Corps & lève les obstructions.

Le sel de mars est fait par l'aide du vitriol qui dissout le fer, il a un goût doux et se coagule, l'acide vient du minéral qui est mêlé avec l'acide de la même manière que l'artition est produite dans les plantes, la douceur procède du soufre du fer, & l'acide du dissolvant de la même manière que l'huile & l'acide produisent la douceur dans les plantes, ce sel peut être précipité en un safran de mars qui peut être ensuite réduit en fer, & ce sel par conséquent n'est point un principe du fer mais un composé d'acides & de parties du fer, il absorbe les acides & il agit encore comme un sel par sa masse, il rafraichit le sang par son acide & arrête toute sorte de flux semblable en cela à la fongue qui a un goût doux, astringent, & ils passent tous deux pour splénétiques.

La teinture de mars a un goût vitriolique, doux aussi bien que la préparation qu'on en fait avec le tartre ou le soufre.

Leur ueneris, d'une odeur d'esprit de sel & un gout aspre & non pas doux comme le fer, c'est un composé de sel & de fer, Il n'a aucun gout de cuivre.

La pierre d'ayman est de la nature du fer aussi bien que la pierre d'emesie dont on se sert pour polir les pierres précieuses.

Le fer peut être comparé aux plantes sèches par son odeur de soufre & de sa volatilité, il contient des souffres, car on le trouve ordinairement dans les mines d'or & d'argent mêlé avec du soufre en forme de cinabre doux ou le veinifie.

Nous remarquons l'acidité du mercure par la corrosion aux dents & au fer & par la salivation qu'il cause, on le prépare outre cela avec des acides pour qu'il exerce la salivation en moindre dose.

Il semble que le mercure soit composé d'un soufre métallique, d'un acide & du plomb, on croit que le soufre qui est contenu dans le mercure est arsenical, parce que le mercure se trouve dans les mines d'argent ou l'arsenic se trouve aussi, l'arsenic blanchit les autres métaux aussi bien que le mercure, Ils sont tous deux très Corrosifs, de couleur blanche & faciles à sublimer.

On peut observer dans les mines aux & dans les autres corps que la nature décompose souvent un minéral d'un de ces principes ou deux, ainsi les vitriols sont composés d'un acide & d'un métal parfait, le soufre commun & les pierres minérales se joignent en massettes & quelquefois deux composés sont de chef composés, comme il paroît dans le Cinabre qui est composé de mercure & de soufre.

Le mercure est facilement coagulé par les acides (le plomb au contraire en est dissous) on aison de son soufre & de sa terre, mais ils ne peuvent le détruire, car il se veinifie de nouveau.

Tous les métaux se figent par leur soufre, la salive l'écume par son sel un peu acide, Le terre de chaux & les huiles détruisent sa fluidité par leur acide caché.

La dissolution du mercure précipitée par l'esprit de sel armoniac devient blanche, précipitée par l'huile de tartre elle devient rouge, précipitée par l'eau de chaux elle devient jaune.

Les remèdes mercuriels sont d'une nature alcaline, mais quand dans les préparations ils sont déguisés par les acides, ils deviennent très nuisibles & fort corrosifs.

Les parties du mercure sans être aidées d'un acide passent au travers des pores de la peau dans le sang, ~~elles se coagulent par ce mélange~~ appliquées en un onguent ou veines en vapeurs, elles s'imbibent des sels acides du sang, & elles agissent par ce mélange comme un sublimé en coagulant la viscosité du sang, & par ce moyen elles croient la salivation, les parties tenues de la viscosité s'échappent au travers des glandes de la bouche.

Le sel armoniac des animaux peut disposer les parties du mercure en pointe Corrosive comme fait l'acide du sel marin dans la préparation du sublimé.

Le mercure sublimé & l'acide de l'esprit de sel joint avec luy par la sublimation, & jerois que par ce mélange Il en résulte un gout vitriolé, car le sublimé a un gout de cuivre qui est très fade aussi bien qu'une opvite par laquelle Il coagule le sang, & s'opvite fortement.



appliqué au dehors, enfin il résulte à la putrefaction dans les gangrènes & les ulcères, Le sublimé est une espèce de vitriol engendré des acides et du mercure, il purge par haut & par bas violemment par son goût de Cuivre.

L'esprit de vitriol tiré de dessus le mercure a un goût alumineux.

Le Turbith mineral est un vitriol mercuriel produit par l'huile du vitriol, qui fait vomir violemment & fait saliver de même.

Quand on a pris du mercure de vie, il reste dans la bouche un goût de vitriol de Cuivre, la vertu Emetique vient aussi bien du mercure que de l'antimoine.

Quand le mercure a été dissous & se précipite par le moyen de l'eau de chaux & il est par ce moyen la rendu doux & hors d'état de nuire, C'est pourquoy les sels fixes sont bons à ceux qui ont été empoisonnés par le sublimé.

Le précipité blanc purge aussi doucement que le mercure doux, Ils sont tous deux d'une nature vitriolique tempérée par rapport au peu d'acides qu'ils contiennent.

Le précipité rouge est rendu Corrosif par le moyen de l'esprit de nitre par lequel le mercure devient une espèce de vitriol.

Chapitre IV

Des principes des mineraux. Imparfais de leurs goûts et de leurs vertus.

Les principes des mineraux paroissent plus évidemment dans les mineraux suivants dans lesquels ^{lesquels} un principe est plus manifeste que dans les autres, quelque fois deux principes baronnent ensemble comme dans le soufre, & quelque fois les trois principes sont fort lâches entre eux comme il arrive dans l'antimoine & les marcassites, dans d'autres ils sont plus intimement unis comme dans les sels, & le dernier genre de ces mineraux est un composé d'acides & d'un mineral parfait comme il se trouve dans les vitriols.

Les terres minerales sont composées d'une grande quantité des parties terrestres imprégnées des vapeurs de quelque mineral par le moyen desquels elles acquièrent la vertu du mineral dont elles reçoivent les vapeurs, et elles deviennent astringentes par l'aide du soufre qui est joint aux parties terrestres. La partie huileuse du soufre leur donne une viscosité aussi bien qu'une forte odeur de terre, les terres grasses sont comme le mucilage des végétaux viscachissantes & aussi astringentes. voyez le bol armen. &c.

Les pierres précieuses prennent leur naissance dans leurs mines & leur couleur des mineraux.

La couleur verte des émeraudes vient du fer.

La couleur bleue du lapis armenien & de la pierre d'azur, vient du Cuivre.

Les topases & les crysolites ont leur couleur jaune du fer.

Les pierres précieuses sont d'abord en forme liquide, & se mettent ensuite en grosses pièces comme les sels, & la pierre précieuse résulte de beaucoup de ces grosses pièces. telle est l'opinion de l'illustre M^r de Boyle.

Le sel qui fait les pierres précieuses, semble approcher de la venue de l'astre dans les végétaux, laquelle est composée d'acides & des parties terrestres, elle a un goût de sable & se cristallise aisément, ainsi dans les mines l'acide sulfurique se joint à un sable précieux et fait le nitrum Calvarium, lequel étant cristallisé fait les pierres précieuses qui peuvent pendant cette cristallisation recevoir les vapeurs de quelque minéral, ou bien le soufre qui est uni avec cet acide se dégage. Lorsque le même acide s'attache à quelque terre & lui donne aussi une couleur. De cette manière la couleur du précipité rouge vient du soufre rouge qui est dans le nitre, voyez les pierres précieuses, le cristal &c.

Les pierres ordinaires ont les mêmes principes que les précédentes, & outre cela une grande quantité de terre minérale ou de bol, qui empêche la sortie régulière d'un nitrum Calvarium & la transparence, & c'est de ces mélanges que les pierres augmentent leur couleur.

La Chaux, le marbre, l'albâtre & les coquilles des animaux ont beaucoup de terre & d'acide & peu de soufre, tous ces corps sont très facilement réduits en sel par la calcination & raison de leur texture lâche, de même les plantes arborescentes mucilagineuses & amères ont beaucoup d'acide et de terre, peu d'huile & donnent beaucoup de sel, mais les pierres qui ont beaucoup de soufre & une texture ferme donnent peu de sel, semblables en cela aux résines des végétaux, ces mêmes pierres se vitrifient par l'addition de quelque sel, telle est la nature de l'ortocolla & des cailloux. Les pierres qui ont une forte combinaison d'huile, d'acide & de terre, & selon toutes les apparences une égale proportion des principes, se fondent aussi aisément que les métaux, comme il se voit dans le lapis selenites & les pierres minérales. Les pierres de chaux ne se peuvent point vitrifier par ce que le soufre est trop facilement enlevé par le feu, & que son acide se joint avec quelque partie terrestre quand on la mouille, d'où provient l'effervescence qui arrive dans la Chaux.

La pierre d'égypte ou un caillou aussi bien que la pierre de Sapa, c'est pour quoy nous n'en devons assurément attendre aucune vertu.

Les vitriols sont composés des corps métalliques & d'un acide sulfurique.

Le cuivre vitriol ou vitriol bleu.

Le fer fait un vitriol vert.

Le vitriol qui participe de l'argent est blanc.

Le plomb fait un vitriol de saturne blanc.

Le mercure procède un vitriol d'un goût aluminé & de cuivre. voyez la couleur & le goût des vitriols qui participent de l'étain & de l'or.

La pierre à fusil est un marcassite qui est une composition de pierres, d'ocre minérale & d'acide sulfurique, de tous les marcassites on peut faire un vitriol et un soufre.

Il y a autant de différentes espèces de marcassites qu'il y a de métaux, on les mêle avec eux pour les rendre plus fusibles, ce qui fait aussi le lapis selenites & toutes les autres pierres qui participent beaucoup de soufre.

La pierre à fusil qui me fut envoyée de Wedgebury, étoit noire en dehors & argentée en dedans, je la mis dans un verre d'eau claire, laquelle après un peu de temps prit un goût vitriol, & y ayant mêlé du noir de galle elle devint bleue, mais après qu'elle eut séjourné beaucoup de temps elle devint verte comme auparavant, ce font des sortes de pierres dont les causes ferrugineuses recouvrent leur vitriol imparfait.

J'essayai une croûte bleue & jaune au dessus de l'eau dans laquelle la pierre à fusil avoit été mise comme il arrive à toutes les causes ferrugineuses lorsqu'elles ont séjourné quelque temps.

Je brûlai dans un creuset une marcassite de couleur grise qui portoit du goût de fer, quelques parcelles s'en fondirent, je mis dans de l'eau claire avec du noir de galle cette partie de marcassite qui paroïssoit noire & qui n'étoit pas fondue, & en vins une couleur bleue & une croûte sulfureuse par dessus, d'où j'inférai que les causes ferrugineuses empruntent leur vertu du soufre & du fer.

Les végétaux fétides ont à peu près les mêmes principes & les mêmes vertus que les marcassites qui ont du rapport avec les gommes fétides, lesquelles sont contenues dans les plantes & ils entrent comme elles dans les emplâtres, dans lesquels la pierre à fusil en poudre entre pour la piquante.

Le soufre vif est un corps composé d'une partie huileuse & d'un acide, ces deux principes, quand on brûle le soufre, piquent le nez comme les fels volatils, & n'y a que le soufre qui soit volatil dans les minéraux, & c'est lui qui donne la volatilité au mercure, c'est pourquoi je ne saurois mieux comparer dans les minéraux aux fels volatils piquants que les fumées sulfureuses, qui dans la distillation des charbons fossiles, montent en tel volatilité & ont tiré un fel volatil de la suze qui est une composition d'huile & d'acide comme le soufre.

J'ay recueilli des fleurs de soufre dans Wedgebury des endroits où l'on avoit brûlé des charbons fossiles, & ces fleurs ne différoient point des fleurs ordinaires de soufre, car elles faisoient une flamme bleue & avoient l'apparence et l'odeur du soufre ordinaire, mais un peu plus forte comme étoit un soufre de charbon.

Le soufre vif donne toutes ses vertus avec du lait purgé fort commodément dans les hémorroïdes & les dyschies.

voyez plus bas les fleurs de soufre & les esprits de soufre. voyez plus bas aussi l'antimoine.

L'arsenic est comme le soufre commun, la suze des métaux, & il est composé de même d'une partie huileuse (qui est plus pénétrante dans l'arsenic) & d'un acide, il est naturellement joint avec quelque minéral duquel on le sépare par sublimation.

Le meilleur orpiment est d'une couleur jaune, & a une odeur forte de soufre, mais il devient sandaque en le mettant dans un pot sur le feu.

L'arsenic se sublime comme le soufre & peut être Changé en beurre par le sublimé, ce qui fait voir la partie huileuse; L'arsenic donne Intérieurement fait venir violemment, Corrode l'estomach, cause la soif, une grande Chaleur, des evanouissements, des convulsions, et enfin la mort.

Le soufre dans l'arsenic peut être fixé par l'esprit denitre, & le sel de la terre Corrigée se vesta corrosive en absorbant ses acides; C'est pourquoy cette vertu corrosive ne dépend pas tant de l'acide ou du soufre séparément, mais d'une proportion & d'un mélange de tous les deux ensemble, Ce qui rend l'arsenic un grand Caustique appliqué Extérieurement pour manger Les excroissances des Chairs.

Les acides ont des pointes par lesquelles ils piquent & corrodent, & quand ils sont joints avec du soufre ils conservent leurs pointes, les quelles ont une de l'activité du soufre, & de la violence & corrodent plus fortement que quand ces acides sont joints avec des minéraux ou des terres.

L'aërimonie du napellus & de l'aëmis aussi bien que le lait Caustique de quelques végétaux, peuvent être Comparés à l'arsenic par rapport à leur qualité ~~corrosive~~ venimeuse dans la quelle consiste leur vertu Corrosive: Les principes des minéraux ne peuvent pas être si aisément combinés avec le volatil comme ceux des végétaux, mais l'huile & l'acide dans le soufre n'ont besoin que d'une terre pour leur donner la consistance du sel, & ils peuvent en effet acquiesir quelque fois cette figure comme il paroît dans le sel volatil du Charbon; Le haut degré d'aërimonie dans les souffres minéraux fait un poison, quoiqu'un moindre degré fasse seulement un purgatif comme il paroît dans les remèdes antimoniaux qui tirent leur action d'un semblable mélange de soufre & d'acide, dans plusieurs sortes des urétrits qui purgent, principalement dans les remèdes préparés avec le Cuiuse dans les quels on trouve manifestement du soufre & un acide, & c'est du mélange du cuiuse ou d'arsenic avec l'argent qu'il arrive que les préparations de ce métal purgent si violemment.

Le soufre Commun n'est point Corrosif par ce qu'il y a une trop grande quantité d'aide mêlé avec la partie huileuse, ce qui rend cette partie huileuse moins volatile, & y a moins d'acide dans l'antimoine que dans le soufre & par conséquent l'huile sulfureuse est plus volatile & purge, dans l'arsenic l'aide est encore en moindre quantité & plus intimement unie avec Chaque partie de soufre, comme il arrive dans le beurre d'antimoine, on procède la Corrosion; en sorte que l'arsenic est Corrosif non seulement par la volatilité de son soufre mais encore par le mélange particulier de Chaque partie d'aide avec une partie d'huile sulfureuse, & par conséquent le beurre d'arsenic est extrêmement Corrosif dans lequel l'aide est mêlé avec l'huile, de même que dans le lait le beurre & l'aide sont mêlés ensemble, L'acide ouise le soufre & lui donne la forme de beurre.

Les Bitumes de la terre doivent leurs origines aux souffres des minéraux quand ils sont beuteux ou moins coagulés par l'acide; si pour lors ils se trouvent mêlés avec la craie du bol, ou d'une terre qui soit grasse ou molle comme un muis lège, il en résulte un



Composé semblable à la terebenthine en goût, odeur & uestu, toute sorte de terebenthine
Contenant un huyle & un acide ou une mucilage ou une gomme.

Les Bitumes minéraux peuvent estre diuisez comme pour les terebenthines.

I Les Bitumes fœcides semblables aux résines comme le succin qui est un petroleum durcy.

L'asphaltus est aussi dur que l'opax, le jayet ressemble au succin, Ils sentent tous deux
mauvais quand on les brule, & ils donnent un huyle & un esprit acide comme les résines.

Les Charbons fossiles distillez dans une cornue de terre, donnent un sel volatile fuligineux
qui bouillonne beaucoup avec l'esprit de vitre, & un gout piquant; Ils rendent aussi un
huile noir, fœcide semblable à celui de corne de cerf, Je regarde ceux comme une experience
qui n'est pas de peu de consequence pour prouuer qu'on peut tirer un sel volatile & un huile
des minéraux aussi bien que des végétaux, & mon opinion est encore Confirmée par le
rapport que je trouue entre leurs principes; Il y a d'autres bitumes fœcides qui sont plus
liquides comme sont le naphtha & d'autres bitumes qui nagent sur l'eau.

Il y a des bitumes qui ressemblent parfaitement à la terebenthine ordinaire, telen
Le petroleum, lequel tant distillé donne une huyle semblable à celle de la terebenthine
& il reste une Colophone qui est une résine.

Le petroleum nage sur l'eau & luy donne une uestu semblable à celle de l'huyle de
terebenthine, Le petroleum est tout blanc ou rouge.

Soleum terre a une odeur plus douce & plus agreable que le petroleum; Il y a des
bitumes qui sentent mieux que d'autres.

L'ambre gris est un bitume gras, mol, d'une odeur tres agreable & cordiale qui se trouue
dans la mer, & il y a apparence que le sel de la mer peut donner à ce bitume une odeur
agreable, de la meme maniere que les sels du sang donnent à la terebenthine une odeur
de violette.

Au rapport du rapport que j'a entre le goût, l'odeur & les principes des bitumes & des
terebenthines, Je n'ay pu m'empêcher d'inférer que la terebenthine vegetale estoit fournie
par le bitume mineral qui se dissout aigrement & nage sur l'eau; en effet dans le printems
Il peut estre facilement vaporisé, & ses vapeurs peuvent aisement se Cantonner sur la surface
de la terre pour donner une huyle aux végétaux; l'acide des végétaux vient des
minéraux & par conséquent leur huyle en doit aussi venir, & l'huyle & l'acide de tous les
deux royaumes sont ordinairement unis ensemble & produisent de concert les principaux
effets qu'on remarque, en faisant les sels & les résines dans les végétaux, & les souffres
dans les minéraux &c.

* moisture. Les huiles & les résines des végétaux sont inflammables comme le souffre commun,
on remarque que les antlers de cerf, du genre cerf & d'unussey & les testis claudat sont tres
Inflammables, mais principalement ceux d'unussey & d'unussey testis claudat d'où on extrait sa huile
avec la teinture de sel de tartre, & ensuite par la distillation comme il est remarqué
dans l'histoire des plantes de mons^r Ray, & le seigneur Wedelius dit que la lessive de
glutrum precipitée par un acide, donne la meme odeur de souffre qu'on sent dans la preparation

du soufre d'or & d'antimoine, & l'on prescrit un soufre jaune qui a l'odeur, la couleur & l'inflammation du soufre commun; le soufre artificiel dont j'ay parlé & qui se fait avec l'huile de terebenthine & l'huile de vitriol, est a peu pres de meme. voyez les fleurs de soufre.

Chapitre V

Des sels

Les sels sont ou simples & d'un seul principe, ou composés de plusieurs.

L'acide du soufre est l'acide universel qui est repandue dans les minéraux, les végétaux, & les animaux, il est seulement différencié par les différens mélanges, les différentes compositions & des compositions mentionnées cy après, & il n'y a point d'autre sel simple que l'acide du soufre.

Les sels Composés sont.

I artificiels comme

1 ces sels volatiles et fixes qui sont faits par la distillation ou par la calcination, mais la composition qui est requise pour faire un sel volatile, est naturellement dans les végétaux, & le même est fait artificiellement des végétaux en mettant un végétal en putrefaction, le distillant ~~ensuite~~.

Les sels fixes & volatiles peuvent être regardés comme des sels simples en ce qu'ils peuvent être composés de nouveau par le moyen d'un acide, comme il se voit.

2 Dans les sels vitriolés, les sels armoniacs & les nitreux.

II Les sels naturels composés, sont composés.

1 d'un acide & d'un minéral comme sont les sels vitriolés.

2 d'un acide & d'une terre comme sont l'alun, le nitre, le sel gomme & le sel marin.

3 des deux sels comme est le sel armoniac des animaux qui se rencontre dans le sang & dans l'urine.

4 d'un huile & d'un sel volatile comme il se voit dans les végétaux aromatiques & les autres acers, ou bien.

5 d'un huile & d'un acide comme il se trouve dans la tartre & les acides sulfureux des minéraux.

Je donneray plusieurs exemples des toutes ces compositions, mais avant cela j'ay ~~examiné~~ examiné d'un autre costé ce que le Docteur Boerhaave a remarqué dans son anatomie des plantes sur la proportion du sel fixé. dans les différens goûts des sels fixes & j'y ferois quelques réflexions.

une livre de marjolaine qui est une plante aromatique, donne une scrupule de sel fixiel.

une livre de corne de chene qui est astringente, en donne une demy dragme.

une livre de réglisse qui est douce, en donne une demy dragme.

une livre de semences d'anis qui est douce, acere & aromatique, en donne deux scrupules.

une livre d'ozeille qui est aigre, en donne une dragme.

une livre de cochlearia hortensis en donne deux dragmes & une demy scrupule.

une livre de cochlearia maritima en donne neuf dragmes, laquelle quantité est plus grande que toute autre plante & même que le cochlearia hortensis.

une livre de menthe qui est un peu amere, un peu acere, aromatique & astringente en donne cinq dragmes & une scrupule.

une livre d'aigremoine donne cinq scrupules & six grains de sel; le goût de l'aigre mere est un peu amer, astringent, un peu acere & l'odeur aromatique.



une liure d'armoise qui a un gout amer, un peu aigre & un sel melé, en donne deux dragmes & deux scrupules.

une liure de ros marin en donne cinq scrupules.

une liure des mannes qui contiennent un muilage aqueux, en donne cinq dragmes & deux scrupules. on tire très peu de sel des résines & des gommés résines, telles que pour le mastich, le hém & la safran.

La gomme arabique donne un peu de sel.

L'euphorbe en donne deux scrupules.

La mirre en donne la même quantité, ce qui est fort surprenant, l'un étant fort aigre & l'autre amer.

Loquint en donne à peu près une scrupule de sel, & il est un peu amer, fétide & fort aigre.

L'aloë qui a une odeur assez agréable, un gout amer, un peu aigre & gonfleur, en donne une scrupule.

La scamonee donne une demi scrupule de sel & deux scrupules de Cassia mortuum.

La gomme gutte contient cinq grains de sel dans une scrupule de Cassia mortuum.

La rhubarbe donne très peu de sel.

une liure de jalap donne une dragme & quinze grains de sel, le jalap paroît gluant ou gommeux quand on le pulvé.

une liure de fenée donne quatre scrupules & demi de sel, le gout est un peu amer, glutineux, & un peu aigre.

une liure de coloquinte qui est très amère & très aigre, en donne une once, ce qui est plus qu'aucune autre plante n'en donne excepté le Cochlearia maritima.

une liure d'ecorce de ferne en donne trente deux grains, cette corce est un peu amère & rude, & l'ecorce de prunier sauvage en donne une scrupule & cinq grains.

J'ay Transcrit ces exemples sus dits pour Confirmer mon hypothèse touchant la nature du sel qui est que c'est un composé d'huile, d'acide & de terre en différentes proportions. Soit dans les sels volatiles ou dans les sels fixes, Dans ces derniers c'est le feu qui fait le mélange & les plantes qui ont une juste proportion d'huile, d'acide & de terre, donnent plus de sel fixe, par conséquent le Cochlearia maritima donne plus de sel volatile & fixe, aussi bien que toutes les autres plantes d'un gout de sesyon, la même chose arrive dans les gommés, l'euphorbe & Loquint.

Les amers ont moins d'huile & plus fixe par l'acide & la terre, C'est pourquoy la menthe, la giroflée, l'armoise & le ros marin ont moins de sel que les aces cy dessus mentionnés, mais les plantes qui ont un aigre joint avec un amer très puissant comme la coloquinte, ont plus de sel fixe que les amers simplement.

Les Plantes muilagineuses telle qu'est la manne, donnent à peu près une même quantité de sel que les amers, à cause d'une grande quantité d'huile, d'acide & de terre, que ces plantes muilagineuses contiennent, Car ces principes ne sont point enlevés en forme de fumée, mais se combinent dans le feu en un sel.

Les plantes douces, astringentes & acides donnent le moins de sel faute d'une juste proportion d'huile pour la juste composition, & les gommés aqueuses ont peu de sel par la même raison.

La lavoline & la semence d'avis ont très peu d'acide pour faire un sel fixe.

Les résines manquent de terre pour la même raison & l'huile & l'acide s'en volent en brûlant.

Les différentes figures de sel marin & essentiel (mais j'ay peine à leur attribuer ce nom parce qu'ils sont d'un usage différent) sont décrites par le D. Grex & par Macagatus dans la lettre de Ralpighi, nous ne pouvons donner aucune raison probable de cette variété des figures que par les différentes

proportions d'huiles, d'acides & des terres qui se rencontrent dans les plantes, & de leur second mélange dans le feu pour composer un sel fixe.

Le Changement que l'air fait au sel lixiviel, est une preuve Incontestable de sa Composition, Car d'un sel lixiviel il deviendra nitreux & marin & en même temps précipitera une terre.

La séparation qui arrive à l'huile d'avec l'acide & la terre, cause l'amertume d'un sel nitreux, mais après l'évaporation de cette huile l'acide & la terre restent seuls & ils forment un sel marin. Je crois que voilà la plus claire solution qu'on puisse donner de ce grand phénomène; Je trouve dans le D. Willis que les sels volatiles quoique très blancs, se fondent en une liqueur rouge et sont exposés à l'air, & que pour lors ils n'ont pas un goût soufflé, mais qu'ils empruntent une odeur fétide de l'huile qui s'est échappée de l'acide & de la terre.

Puis donc que les sels fixes & volatiles peuvent être versés en huile acide & en terre, je dois conclure que c'est seulement le mélange qui se fait de ces principes dans le feu par le moyen de la distillation & de la Calcination qui fait les sels fixes.

Mais je ne saurois s'y omettre les différents goûts qui sont observés dans ces sels, car les sels volatiles empruntent leur piquant des acides qui sont piquants eux-mêmes, & c'est de la volatilité de ces huiles distillées que ces mêmes sels ont leur volatilité aussi bien que leur odeur fétide. Les sels fixes ont leur piquant de l'acide, & leur odeur lixiviel de l'huile, enfin les deux sels ont tous deux un goût qui est fort considérable dans les sels en général de la terre; nous trouvons que plusieurs alkalis mêlés avec un acide comme peuvent être les yeux d'écrevisses avec le vinaigre, ont un goût sale, ce qu'on a par plusieurs expériences aussi bien que par le goût on avance que les sels sont des corps composés.

Chapitre VI

Des Goûts des Sels



L'alun a un goût assez acide par le moyen duquel il coagule le lait, les humeurs visqueuses & la bile, c'est pourquoi il devient un bon fébrifuge, & arrête les hemorrhagies qui viennent des reins & de la matrice en contractant les fibres des membranes ainsi bien qu'en coagulant les humeurs & en brisant par la fermentation, il rafraichit extérieurement, repente & cicatrise, il sert par son acide dans les suppositoires, & donne Intérieurement en grande quantité il purge & fait vomir.

L'alun précipité par une lessive & par l'urine, en sorte que l'alun contient encore d'autres sels outre son acide & sa terre. La pierre d'alun exposée à l'air fait un vitriol, l'alun n'a pas tant d'acide que le vitriol, et c'est pour cela qu'il est plus assés.

Le Nitre a une saveur froide, un peu amère, piquante, & un peu salée, il est inflammable & il semble que ce soit un sel méli, il contient beaucoup d'acide par le moyen duquel il rafraichit & il a les mêmes effets qu'un acide, mais il ne coagule point le lait, ni la bile, ni le sang, ni la levure, son esprit pour tant coagule ces liqueurs, d'amertume qu'on trouve dans le Nitre fait voir qu'il doit contenir quelques souffres huileux, l'on peut juger par son goût sale qu'il est mêlé avec lui un sel volatile & lixiviel, c'est par là qu'il est diurétique; l'esprit de nitre joint

Un alkali se regene en un nitre inflammable, L'esprit de nitre fixe les sels volatiles, c'est le plus puissant aide qui se trouve pour dissoudre les mineraux & les pierres, & c'est par consequent aussi un bon acide diuretique.

L'esprit de nitre dulcifié est rendu plus propre a estre veu dans l'estomach par l'esprit de vin, les acides spiritueux etant plus convenables pour l'usage interneur que les chors aigres, acides ou aspres, on se sert de l'esprit de nitre dulcifié dans les coliques, dans les vents, dans la tympanite & dans toutes les Inflammations chaudes l'acide de nitre se coagulant avec les huiles & les sels volatiles dans les animaux.

L'esprit de nitre tiré d'un nitre avec de la chaux, donne une couleur noire a la serosité du sang semblable a la couleur de ces matieres qu'on jette par le haut & par le bas.

Le Cristal minéral a un gout assez chifflant nitreux, acide, un peu sale & un peu piquant, c'est pourquoy il se fonde, il appaise la soif & il est diuretique, il ne fermente point avec aucun acide, & ne coagule ni le lait, ni la bile.

Le Borax a un gout assez chifflant, nitreux, un peu sale & piquant, il a un sel fixe qui est joint avec luy & qui le purifie, si c'est un borax naturel, c'est un mélange d'un sel volatile & d'un nitre; on s'en sert ordinairement comme d'un diuretique & pour les ulceres de la bouche, Il ne semble pas qu'il soit fort aperitif, ny propre a avancer l'accouchement, ^{autrement} que comme un diuretique.

Le sel armoniac est sale, piquant, un peu acide & un bon diuretique etant composé d'un sel volatile & d'un sel acide, en le pilant avec un alkali il penetre avec une grande vitesse dans les nerfs, ^{on} se sert aussi du sel armoniac comme d'un febrifuge, on peut faire un sel armoniac artificiel en melant un sel volatile avec l'esprit de sel, & c'est un bon remede.

Le sel volatile de la corne de cerf a un gout froid, un peu sale, piquant, une odeur urineuse, penetrante & filigineuse, Il corrige les acides & donne du mouvement aux esprits & aux nerfs, c'est un bon diuretique & diaphoretique, Il empêche la coagulation de la masse du sang.

Le sel fixe a un gout sale, piquant & une odeur peu urineuse, il corrige les acides, aide a la digestion & est diuretique, je trouve que les sels fixes ont la meme odeur & le meme gout que les sels volatiles, C'est pourquoy ils doivent estre de meme nature, & avoir esté produits de meme.

Le sel de fèves me sembloit dans les boutiques avoir un gout froid & un peu sale, mais je vois qu'ayant esté gardé long temps l'air l'avoit altéré en que celui qui est recemment tiré est fort corrosif.

Le sel d'abynthe a un gout froid, un peu sale, piquant & un peu amer, quand les sels ne sont pas purifiés ils ont le gout de l'huile, d'un vegetal d'où ils sont tirés, & ils doivent estre par consequent meilleurs que les sels bien purifiés.

Le sel de cochlearia a seulement un gout sale.

Tous les sels fixes ont un gout sale, mais les plantes dans lesquelles il y a plus d'acides, donnent le plus fort sel, cependant ce sel peut estre altéré par la trop grande secheresse de la plante, par les degres du feu, ou selon la quantité de l'huile qui se joint avec l'acide & la terre, Les sels fixes deviennent nitreux par l'acide de lair & obtiennent par la un gout froid.

Le sel marin a ungout sale, un peu acide & piquant, Il empêche la putrefaction par son acide, il est diuretique, il ayde a la digestion, mais il n'est point altéré par elle en aucune maniere.

L'esprit de sel méle avec un alkali fait un sel marin, Le D. Grey dit que les sels marins des plantes ont le même gout que les sels marins ordinaires, & une figure cubique, Il dit aussi que les sels nitreux des plantes ont un gout amer & leurs parties figurées comme celles du nitre.

Le sel de sucin a ungout un peu sale & piquant & l'odeur du sucin, L'esprit de vitriol ne fermenté point avec, mais l'esprit de sel armoniac le fait, toutes les gommes, les résines & tous les bitumes donnent beaucoup d'acide & quelque peu de sel volatil méle avec, par le moyen duquel ce sel est rendu diuretique, mais bien que par son odeur d'ambre, il est aussi cephalique; on peut distiller un sel volatil du sel de sucin par l'addition d'un sel fixe.

Le vitriol a ungout doux acide & stiptique, Le vitriol blanc méle avec les noix de galle & l'eau, donne la couleur d'un bleu pale, on s'en sert dans les maladies des yeux & Intérieurement pour faire vomir. Le vitriol bleu méle avec les noix de galle & l'eau, donne une couleur pourpre. Le vitriol vert méle avec les noix de galle & l'eau, fait un bleu foncé, la stipticité des vitriols les fait convenir pour la galle & pour les chairs baveuses des ulcères.

Le D. Grey dit que quelques vitriols ont une acrimonie outre la douce astriction, cette acrimonie vient de l'acide sulfuré.

La presse d'islande mise dans de l'eau claire avec des noix de galle, donne une couleur violette, son gout est vitriolique, acide & piquant, C'est pourquoy elle est tres propre a arreter les hemorrhages & les fluxions, mais non pas aux femmes de couche comme les sages femmes le pratiquent, parce qu'elle arrete les lochies & occasionne par la la fièvre.

Le tartre a ungout aigre & salin, Il se precipite du vin par le moyen des parties terrestres qui s'attachent a l'acide, C'est pourquoy il est vaissichifant & diuretique, tous les acides qui se rencontrent dans les vegetaux, sont de cette nature, & ce sont ceux auxquels on a donné le nom des sels essentiels, quelques uns de ces sels sont en nitreux a cause d'une amertume qu'ils produisent par l'huile de la plante qui s'attache a l'acide. Le tartre & les sels essentiels distillés donnent un sel volatil qui est un peu acide, & l'esprit qu'on tire de tous les bois est un esprit méle de cette nature, Il monte un huile fetide méle avec ces esprits de tartre, & le Coprus mortuum donne un sel fixe, l'acide du tartre étant excréé de tous, car une partie produit un sel fixe en se melant avec la terre & une autre partie en montant avec l'huile enleve avec elle quelques parties terrestres qu'elle a accroché avec ses pointes, & c'est de cette maniere qu'elle produit un sel volatil de tartre, Le reste de l'acide demeure attaché a l'huile fetide, Laquelle donne encore un sel volatil en y joignant du sel de tartre qui fournit une nouvelle terre a l'acide, l'huile leur pour la production d'un sel volatil vineux, La même chose arrive par l'addition de l'alun brulé ou de la chaux.

Le sel essentiel de l'oreille d'auvage a ungout aigre comme le tartre & une espèce de sable entrese blanche vermisse avec laquelle les parties fixes de l'acide étant fondues au feu, produisent un sel fixe; l'acide des vegetaux avec l'huile qui l'accompagne mais qui est tres fixe



Ces acides se voient à quelque partie terrestre lorsque les fruits meurent & dans certains de la fermentation de leurs sucs acides, C'est pour lors que l'huile se développe & qu'elle forme un sel volatil huileux qui se mêle par le moyen d'un peu d'acide avec les parties les plus volatiles, s'attache à quelque sable ou terre vernissée, C'est de ce sel volatil huileux qu'on tire une Liqueur spiritueuse quand il est bien délayé dans l'eau.

L'oxe de saumage donne beaucoup de sel essentiel, d'où l'on doit Inferer que toutes ces espèces de sels sont un véritable tartre.

Le Tartre vitriolé a un goût salonneux & un peu sale, il est diuretique par son sel acide & par son sel fixe, il ne coagule aucune Liqueur, c'est un aperitif sans Chaleur.

L'huile de Tartarum nitratum par sa faiblesse coagule la bile et le lait, Elle est diuretique en tant qu'il a un sel mixte & il a un goût sale & un peu acide comme le nitre.

L'esprit de vitriol a un goût aigre & aspre, c'est pourquoy il rafraichit & c'est un bon astringent, l'huile de vitriol est plus forte, mais il a pris du feu une chaleur brûlante & offensante qui se fait sentir sur la langue, L'esprit est bon dans les fleurs & dans les hemorrhagies.

L'esprit de nitre a un goût aigre fort piquant & fort aspre, l'aigreur & l'aspre sont moindres dans cet esprit acide que dans les autres, Il fixe les souffres minéraux & il condense par Conséq. toutes les flatuosités qu'il se trouvent dans le corps; les pointes se rendent diuretiques & propres à servir de dissolvant.

L'esprit de sel empuanté du sel marin d'un goût aigre, un peu sale & piquant & il ne diffère de luy qu'en ce qu'il est plus acide & plus rafraichissant, il est aperitif, stomachique & bon contre les pourritures des jointures.

L'esprit de sel a sa vertu aperitive de son acide & son aspre. Le vend propre à fortifier aussi, bien que son aigreur a rafraichir.

L'esprit de soufre a un goût aigre & un peu piquant, j'avois qu'il en bon de donner ce nom de piquant à ce goût que les acides ont véritablement pour distinguer leurs goûts du mordant, des acides. L'acide du soufre est meilleur pour l'estomach qu'aucun autre acide minéral, Il y a outre cela une aspreté dans l'esprit de soufre mais moindre que dans celui du vitriol.

Le vinaigre a un goût aigre piquant & vineux & une odeur piquante et vineuse, c'est pourquoy il paroît manifestement que c'est un corps composé de l'esprit volatil & des acides tartareux du vin.

Quand les Liqueurs acides ont perdu leurs forces, elles ont un goût plat sans piquant mais toujours aigre, C'est pourquoy le piquant doit venir de l'huile.

Le sucre de Saturne a un goût doux & styptique, c'est pourquoy il rafraichit, se resente & cicatrise les ulcères. La douceur vient de l'esprit vineux qui est dans le vinaigre, Car la chaux mêlée avec le vinaigre donne le même goût, & on peut tirer un esprit vineux du sucre de Saturne. L'acide du vinaigre s'attache avec un alkali, laisse échapper les parties huileuses du vin desquelles dépend la douceur & non pas du plomb.

ainsi l'amertume qui se trouve dans les pilules lunaires dépend du soufre & du nitre qui se dégage principalement lorsque les acides nitreux sont fixés dans l'argent, en sorte que quelques auteurs ont remarqué qu'il résulte de l'amertume d'un mélange l'esprit de vitriol & de l'huile de tartre.

L'acide huyleux du suie de saturne a ses parties fort lisses ce qui prouient des acides qui sont
Lardés dans le plomb, & l'amerume des cristaux de lune vient de la texture vabieuse qui les
compose laquelle ressemble a la texture des amers.

L'acide qui entre dans la Composition du suie de saturne. Le vendra frais chiffant.

Chapitre VII

Des mineraux & des terres & pierres minerales.

Les fleurs de soufre ont un gout sec, un peu acide, & une odeur fort fetide, il y a un pringant
acide dans le soufre & une partie huyleuse, par son acide il querit la gale, corrode les mineraux
& fixe les sels volatiles, par sa partie huyleuse il est balsamique, pectoral & corrige l'acide
acide qui se trouue dechargee dans la poitrine, l'huile de terebenthine & l'huile de vitriol melez
ensemble & puis distilles, donnent un soufre vif, & puis que les bitumes & le petroleum sont
semblables a la terebenthine dans leurs goûts, dans leurs odeurs, & inferieurement il y a une grande
analogie entre le soufre & la terebenthine; en effet il semble que la terebenthine ne soit que
la partie huyleuse du soufre depouillee de la plus grande partie de son acide, & par consequent nom
coagule. Je confirme mon opinion encoire d'auantage en remarquant que la terebenthine est
composee des memes principes que le soufre, d'une partie huyleuse & d'un acide, & qu'autre chose elle
contient une grande quantite d'eau qui la tiens en flux.

Le soufre se mele aisement avec l'huile de terebenthine, ils sont tous deux inflammables, ils ont
les memes vertus & sont tous deux la Cause des memes odeurs, l'un dans les mineraux & l'autre
dans les vegetaux. Et Muller dit que le charbon de pierre donne par la distillation un huile semblable
au petroleum, C'est pourquoy les terebenthines & les bitumes tirent. Leur premiere origine du soufre,
& j'ay dit plus haut qu'on peut faire du soufre avec la terebenthine: ces sont des experiences qui
prouuent Inuinciblement que la terebenthine & le soufre ont la meme huile & le meme acide, mais
toute la difference ne consiste que dans diuers etats & dans diuerses Combinaisons.

D'où l'est évident que les Chymistes nous parlent quand ils appellent l'huile des vegetaux leur
soufre, mais je ne crois pas qu'il soit a propos de s'expliquer la nature des vegetaux par les
principes mineraux, quoy que Galien appelle toutes les plantes ameres, nitreuses, parce que leur
amerume est semblable a celle du nitre; mais non pas parce qu'elles contiennent aucune partie
nitreuse; par la meme raison je pourrois appeler les plantes acides, aluminieuses, parce que leur
gout est semblable, mais personne ne dira qu'il y a de l'alun dans les plantes qui ont ce gout.

Je donneay un exemple de la fertilite du soufre en ce qu'il produit tous les sels qui se trouuent
dans les entrailles de la terre aussi bien que les acides dans les vegetaux, dont j'ay parle cy dessus,
L'acide du soufre faisant une partie de la Composition des sels mineraux.

On fait que le vitriol en produir des vapeurs de soufre, les quelles corrodent le fer pour
en faire un vitriol Imparfait, car le parfait vitriol se fait par le moyen de l'air, d'une espèce
de pierre a fusil, L'esprit du vitriol mis sur du fer fait du vitriol, le soufre fondu melé avec
L'air en fait de meme, le melange de fleurs de soufre avec la limaille de fer arrosee d'eau, fait
le meme effet, cette matiere mise dans de l'eau claire avec des noix de galle donne une couleur
violette.



L'alun est produit des vapeurs acides du soufre, les quelles dissolvent quelque matière pierreuse, Car l'esprit de soufre melé avec la craie fait un alun. Le D. Litter nous dit que les pierres d'alun sont remplies de soufre, & dans les endroits ou il y a plus de vitriol & du soufre il y a aussi beaucoup d'alun.

Le sel marin est un composé d'un corps alkalisé ou d'une espèce de terre cuivreuse & d'un acide de soufre, de la nature qu'il ramasse quelque fois des fleurs de soufre dans le col de la cornue. Lorsqu'on tire l'esprit de sel comme Ettmüller nous en avertit. L'esprit de sel jeté sur un alkali & devenus un parfait sel marin, & dans la distillation du sel armoniac il se met en labe avec le sel de tartre; toutes les eaux sulfureuses contiennent un sel marin, ce qui prouve que l'acide du sel marin est le même que l'acide du soufre qui se combine avec une matière pierreuse en un sel fixe.

Le sel marin se fond au grand feu avec son alkali.

Le Vitre Contient un acide fort sulfureux, lequel s'accroche au sel volatile par son alkali dans les endroits Imprégnés des urines ou des fientes des animaux dans les urtielles marines & les endroits pierreux, le vitre a pour son alkali de la pierre ou de la chaux, dans les entrailles de la terre l'acide du soufre s'attache au sel marin, & c'est pour cela qu'après avoir brûlé du vitre il résulte un sel marin.

Le Cinabre corrige les acides par le soufre & le mercure dont il est composé, il a une odeur de soufre & un goût sablonneux, l'acide du soufre fige le mercure, ce qui arrive aussi dans toute sorte d'amalgames dans lesquels le mercure est figé par le soufre du métal; l'on donne le Cinabre Intérieurement dans toutes les maladies Causées par les acides, extérieurement appliqué il dessèche les ulcères & les cicatrise.

L'antimoine est composé de beaucoup d'acides sulfureux & de terre cuivreuse, les rochers qui sont liés de l'antimoine contiennent ou des fleurs de soufre qui sont par faitement la Teinture, ou bien un acide qui se fait appercevoir très visiblement dans le Clystère, la faculté emetique de l'antimoine vient du mélange de ces fleurs & de ces acides, Car le soufre dans les mines aux yeux de la verine des végétaux, l'un & l'autre contiennent un huyle si qu'on, & ils peuvent être tous deux produits de l'huyle de terebenthine & de l'huyle de vitriol melés ensemble.

Le vers de gris est très corrosif bon pour arrêter la putrefaction dans les ulcères & pour les nettoyer, il est fait par le moyen de l'acide des urines qui corrode le cuir & lui donne une couleur verte, si l'on ajoute de l'urine dans la préparation elle donne au cuir une couleur bleue & aide à la dissolution. Ettmüller.

La pierre d'azur & la pierre d'arménie participent toutes deux de la nature du cuivre & font peu de l'argent, avec du quoy elles sont purgatives.

L'acide sulfureux devenu certain nuisible au corps le plus par des préparations d'argent qui sont purgatives, enistant leur vertu du cuivre qui se trouve melé avec l'argent. La pierre d'azur outre le cuivre contient encore de l'or, Ettmüller dit que les deux pierres ont leurs parties très étres du marbre & qu'elles se trouvent dans les mines de cuivre ou d'or.

La Tutie & le gomphe sont produits du Cuivre & font dissolutifs dans les ulcères, ils sont
 tous deux propres à la cure du cuivre.

La pierre medicamentale a un grand tal' astringent par lequel elle mandifie & guerit les
 ulcères.

La pierre ponce brulée & éteinte dans le vinaigre est bonne pour nettoyer les dents, les pies res qui
 nous ny ont ni dent ne font qu'absorber les acides & dessécher les ulcères; la pierre ponce
 donne une teinture verte avec l'esprit de vinaigre, l'es pour quoy elle contient du Cuivre.

L'eau de chaux a un goût sale, elle est d'une nature mêlée en partie alkaline. En laquelle donne
 de la volatilité au sel armoniac qui est un sel acide, & quelle precipite les minéraux qui sont
 dissouts par les acides, mais elle ne laisse pas que d'avoir un acide en laquelle coagule les huiles
 en Consistance de beurre, ainsi l'huile de rose s'épaissit & vient en Consistance de beurre
 si on y mêle de l'eau de chaux.

L'esprit de sel distillé avec la chaux donne un sel volatile, urineux semblable à
 l'esprit d'urine, ce qui fait voir le peu de différence qu'il y a entre les sels volatils & les fixes, &
 que l'acide entre dans la Composition de tous les deux, on peut tirer un excellent sel & de beaucoup
 d'usage du caput mortuum, & muller. La Chaux éteinte est fort rafraichissante & dissolutive dans
 les ulcères, quoy que la chaleur vive soit Caustique, ce qui provient du sel miaté de la chaux; la partie
 sulfureuse de cette pierre se dissipe par la Calcination & son acide se joignant aux parties terrestres,
 degene en un sel miaté.

Le Carbone contient joint de sel lixiviel, on s'en sert comme d'un bon diuretique quand il est brulé
 & éteint dans le Vin blanc, le Carbone a une odeur de soufre & communique quelque peu d'acide
 sulfureux aux Liqueurs dans lesquelles on le teint.

La Craye a un goût de sable & une odeur forte de terre, elle corrige les acides, elle en fait extérieurement
 de même dans les ulcères, & elle a quelque chose de la nature du plomb.

Pour le Cristal & les pierres précieuses Je ne saurois y trouver aucun principe d'action qu'une espèce
 de matière sablonneuse propre à corriger les acides, la teinture qu'on tire de ces corps est trop peu de chose
 pour avoir quelque effet, & l'on n'en doit s'esperer aucune lumination qui puisse avoir quelque vertu.

Le Corail a un goût de sable & une odeur de musc quand il est mis en poudre, à raison de son goût il
 absorbe les acides & a raison de son odeur il est Cordial, cette bonne odeur cordiale dépend, à ce qu'il y a de
 de la liqueur laiteuse, avec l'astringente qu'on remarque dans les Coraux. Les coraux Calcines
 bouillonnent lorsqu'on jette de l'eau dessus. Comme fait la chaux, ils donnent un phlegme acide
 dans la distillation & ils sont d'une nature moyenne entre les minéraux & les végétaux; & muller
 dit que la teinture & le sel de corail sont composés de corail & d'un menestue qui est acide.

Les perles ont un goût de sable & une odeur de musc quand elles sont en poudre & ont la même
 vertu cordiale que le corail, elles donnent leur origine à une liqueur laiteuse qui est un peu saline
 & fourme par l'animal dans lequel elles se trouvent, elles se forment de la même manière que
 fait la perle dans la vessie.

Les Coquilles d'hydre donnent peu de sel volatile dans la distillation mais beaucoup d'eau, celui

néanmoins qui s'élève, uordit le syrop violet, c'est pourquoy Les Coquilles d'huitre ont quelque chose d'animal dans leur substance, elles ne font point de la nature des os, car toutes sortes de coquillage contiennent un sel fixiel comme la Chaux. Je puis en doute si le sel volatile qu'on tire des coquilles, ne vient point de quelque partie de l'huitre qui se fust adhérent à la coquille.

Les Coquilles d'huitre calcinées absorbent les acides; dessechent les ulcères, & si elles sont brûlées avec le sel marin elles sont bonnes pour nettoyer les dents & pour enlever la pourriture des gencives, ceux qui remarquent avec exactitude la Crystallisation du sel marin, nous parlent d'un sable blanc qui gagne le bas & se sépare du sel, on peut supposer avec quelque fondement que Les Coquilles tirent leur origine des semblables coagulations sablonneuses lesquelles se peussent faire dans l'huitre qui se nourrit d'eau salée; l'eau qui se trouve dans ces coquilles, n'est que la plus même de la mer comme je l'ay observé en évaporant la liqueur, C'est pourquoy elle n'est pas antiscorbutique comme on le suppose ordinairement. Le D. Grew a remarqué une terre insipide qui se précipite au fond de la lessive des cendres de fer, & il se précipite une semblable terre lorsqu'on fait le Tartre vitriolé; je crois que la petrification procede d'un principe de cette nature.

L'éponge donne par la distillation un huile & un sel volatile comme les animaux, c'est pour cette raison qu'on se sert de l'éponge calcinée dans les levées, pour absorber les acides.

Les yeux de cerueilles ont un goût de sable & une odeur forte de raye dissoute dans le vinaigre, ils ont un goût un peu amer & salé, C'est pourquoy ils sont diuétiques par un sel volatile caché qu'ils contiennent.

Les pates de cerueilles ont une odeur forte & fétide & agissent comme une terre en absorbant les acides, & ayoit de leur mauuaise odeur (qui denote un sel volatile huileux) elles sont un peu diaphoretiques, une dissolution de coquillage de mer ou d'autre espèce, dans le spirit de sel, produisent une faueur un peu salée, & ayoit de quoy elles deviennent diuétiques; toutes les choses qui ont leur origine dans la mer & sont calcinées, sont de la nature de la Chaux vive.

Tous les remèdes alkalis changent leur goût & leur nature dans l'estomach, les sels fixes & volatiles se changent en sel armoniac ou en sel marin par le moyen de l'acid du ventricule. Les absorbans deviennent un peu salés, toutes les terres acquiescent un goût astringent & alumineux, enfin les mines au principal le fer & le cuivre se changent en vitriol dans l'estomach d'animal.

Le marbre est de la nature de la chaux & donne un sel semblable.

La balne, la lessive qu'on en fait, ne diffère point de l'eau de Chaux, on y rend de l'attribution en y ajoutant pour les dysenteries, & on en fait un onguent rafraichissant pour se servir dans les maladies de la tête.

La pierre humaine hematite est de la nature du fer, on y peut servir à la place du safran de mars dans les hemorrhagies, & c'est un bon cicatrisant dans la maladie des yeux; les fleurs de la pierre hematite sublimés avec le sel armoniac, sont d'une couleur orangée & ont une odeur de safran, c'est par conséquent un bon remède.

La pierre calaminaire est de la nature du fer, elle absorbe aisément les acides & cicatrise fort bien, elle devient astringente en la mêlant avec un acide.

L'ochre est de la nature du fer & par conséquent c'est une terre stiptique, parce que l'ochre a quelque partie de cuivre dans sa composition, on s'en sert sur tous extérieurement comme d'un astringent.

Le Bol armene, la terre sicile & de lemnos s'attachent à la langue ce qui marque leur astringent, on aison de laquelle ^{elles} Conviennent dans toute sorte de flux, elles ont aussi un goût gras & mucilagineux, par aison de quoy elles enrouffent les parties des selles, & leurs parties terrestres absorbent les acides, elles ont outre cela une odeur forte de terre & de soufre par aison de quoy elles peuvent être diaphorétiques, elles cicatrisent les ulcères & dans les fièvres elles résistent à la putrefaction des humeurs, par leur astringent & leurs mucilages elles sont agglutinatives, dans les playes le bol armene a quelque chose du fer, & de son soufre il donne un acide dans la distillation.

Le Caechou est un peu amer & astringent, c'est pourquoy on s'en sert en tablettes pour arrêter les catarrhes, il a une odeur douce & parfumée, il est gras comme le bol & friable, il semble par ses goûts que ce soit un composé du suc de réglisse, de bol & de quelque parfum plutôt qu'une terre. Et muller dit que le caechou est du sang de dragon, de la gomme arabique, & de la réglisse.

Le margat a un goût aspre, il est gras au touché & il a des petites parties sablonneuses, il ne brûle ni ne se fond point au feu, il semble que ce soit une terre qui fournisse les plantes d'une viscosité. on s'en sert extérieurement pour biser l'acide des ulcères. & on le donne intérieurement au poids d'une demi dragme dans les ardeurs & l'incontinence d'urine pour corriger l'acide qui en est la cause de ces maladies.

Le Rubrica est de la nature du fer, c'est pourquoy elle est astringente, mais plus astringente comme le sont toutes les autres espèces de terre, elle est aussi bonne dans les flux que le safran de mars, elle cicatrise les ulcères & rompt l'acide qui se trouve dans les humeurs.

Fin de la 3^e partie

La Pierre De Touche des Remèdes

Partie IV

Des Goûts & des vertus des remèdes tirés des animaux

Chapitre I

De L'origine des humeurs des animaux et des Goûts qui leur sont propres.

Il y a beaucoup d'apparence que les humeurs des animaux ont les mêmes principes, les mêmes combinaisons & par conséquent les mêmes goûts que les sucs des végétaux, en ce que les animaux se nourrissent des végétaux & retirent leurs humeurs. Les plantes préparent leurs sucs par la voye de la fermentation en les réduisant de la condition du minéral qu'ils avoient, à une plus rarefiée, & même les animaux par la voye des digestions qui se font dans leurs estomachs rarefient en fermentant les végétaux d'une telle manière qu'ils acquièrent une texture plus large & un degré propre à les

faire passer dans leur nature, par conséquent les memes principes se rencontrent dans les minéraux, dans les végétaux & les animaux, & ils ne diffèrent entre eux que par les digestions, & combinaisons différentes, Je prouveray outre cela que les memes principes des animaux se trouvent en nature minérale.

Par ce que les végétaux tiennent le milieu entre les animaux & les minéraux & qu'ils sont destinés à servir de nourriture & des remèdes aux animaux, Je vois qu'il est très à propos de parler en cet endroit des animaux, & de donner l'analogie des principes qu'il y a entre ces deux royaumes; & par là on connoitra plus évidemment la maniere d'opérer des remèdes & principalement des spécifiques, qu'on aura de rapport avec les humeurs des animaux dans leurs goûts, dans leurs principes & leurs différents mélanges.

Quand un végétal est pris en nourriture & mâché par l'animal, il est intimement mêlé avec la Salive de cet animal, laquelle commence d'agir sur la partie huileuse du végétal par son acide, lorsque ces aliments sont chauffés par l'estomach, les vertes acides de la digestion précédente ne laissent pas que d'y contribuer de leur côté, & par cette contrariété des principes il résulte une fermentation qui relâche toute la texture de la plante, laquelle est ensuite dissoute par la boisson, aussi bien que par la Lymphe des glandes du ventricule qui toutes deux entrent une teinture nourricière.

On voit en ce lieu par cette efficacité de la Salive combien les remèdes acides spiritueux peuvent contribuer à exciter dans l'estomach cette fermentation nécessaire pour la dissolution des aliments, en effet l'expérience nous convainc que les absorbans en débarrassant l'acide, diminuent l'appétit, & empêchent la digestion.

J'ay assez prouvé que l'effervescence qui se fait à l'entrée de l'huile et de l'acide, est la cause de la fermentation dans les végétaux, & c'est aussi par le même moyen que se fait la digestion dans les animaux, laquelle par conséquent n'est nullement différente, l'acide y agit principalement sur l'huile & non pas sur toute la masse des aliments comme un dissolvant; les acides sont très manifestes dans les estomachs des animaux & dans leur chyle qui est un véritable lait aussi bien que dans leurs urines, leurs sueurs, & dans les lés qu'on entretient. Je donne icy après des preuves de ce que j'avance. L'odeur d'acide se fait bien sentir dans les fermentations artificielles des végétaux, cette teinture nourricière, dont nous avons déjà parlé, a une odeur un peu acide, mais qui est corrigée par la coagulation qui se fait dans le duodenum de cette teinture avec la bile, cette masse qui doit servir à la nourriture, semble être gonflée & coagulée & laisse échapper par conséquent la partie laiteuse la plus fluide qui se filtre dans les veines lactées.

Les amers & les amers acides sont stomachiques & aident à la digestion, parce qu'ils contiennent un acide huileux qui se facilement separe dans l'estomach dans le temps de la digestion, par la même raison les remèdes acides sont stomachiques en tant qu'ils aident cette fermentation.

Le Chyle n'a la Consistance de lait que dans les veines lactées, C'est pourquoy les viandes ne sont pas d'abord réduites en huiles parfaites & en sels volatiles comme on voit ordinairement, non plus que quand le vin se ferment il n'y a point d'esprits inflammables produits jusqu'à qu'une entière fermentation ait précédé, Les parties oleagineuses de cet huile laiteux sont tenues en fleurs dans la ferocité par l'acide qui est naturellement mêlé avec toutes les huiles & toutes les graisses, & les parties viscieuses qui accompagnent ^{aussy} toujours les huiles, sont mêlées avec l'acide & pour que les huiles se dissolvent plus aisément dans l'eau.

La Nature du chyle n'étant point différente de celle du lait, on se sert avec raison de celui cy pour la réparation du Chyle.

Cette Liqueur lacteuse se décharge dans le réservoir du chyle, & il vient luy faire rencontre des vaisseaux lymphatiques & des glandes du mézentère, une serosité visqueuse salée qui donne son goût acide & qui l'empêche d'être coagulé. De là nous pouvons remarquer de quel usage sont les sels pour atténuer le Chyle & pour faciliter sa distribution.

Cette serosité salée etant ainsi mêlée avec le Chyle, en corrige l'acide, délaye les parties propres à s'épaissir & dispose le chyle à prendre la forme de la serosité du sang, mais l'acide prédominant dans le Chyle est ~~lacté~~ absorbé par les sels du sang & embarrasse par les parties huileuses.

C'est pour quoy celai devient aussy tôt de la couleur de la serosité du sang fort claire & fort limpide; J'ay souvent changé la serosité du sang en une liqueur lacteuse par le moyen de l'esprit de nitre en bien agitant le mélange, & j'ay ensuite réduit encore cette liqueur en serosité par le moyen de l'esprit de sel armoniac.

D'où l'on inferé que les liqueurs lacteuses contiennent un acide huileux, & le lait se tourne en serosité par la séparation de son acide comme les expériences cy dessus mentionnées le font voir suffisamment; En effet c'est pour cette raison que nous nous servons d'acide volatil & d'huiles essentielles pour faciliter la sanguification en absorbant les acides du Chyle.

Ce Chyle lacteux ne se change pas soudainement en sang, mais circule avec luy, en effet on le remarque nager sur le sang si on saigne après avoir bien mangé.

Pendant que le Chyle continue dans cet état de lait il fait la lymphe des glandes conglomérées, qui sont destinées à donner une modification au Chyle dans son passage, Cette Lymphe se séparant du chyle de même que l'écume se sépare d'une liqueur qui fermente, Laquelle est par conséquent capable d'exercer une nouvelle fermentation dans d'autres liqueurs.

Le nouveau Chyle en circulant avec le sang a sa partie la plus fluide qui est séparée par les glandes salivales & par le pancréas, laquelle a un goût lacteux & un peu acide, la partie la plus épaisse & la plus visqueuse séparée par les glandes du ventricule & des Intestins, J'ay ramassé de cette liqueur dans les Intestins par le moyen de la ligature, Celle cy sur l'ascendré les membranes intestinales des Intestins lins & folies, elle est de la nature des mucilages en sorte qu'il y peüient suppléer à son défaut. Le défaut de la liqueur des glandes conglomérées peut être suppléé par le lait qui les fournit d'une Lymphe lacteuse, un peu acide, laquelle est le véritable ferment pour la digestion.

La plus grande partie de l'huile, du chyle, tourne en graisse, laquelle effectivement a un goût approchant de celui du beurre qui est aisément séparé du lait par une longue agitation & aison de l'acide qu'il contient en grande quantité, ce qui arrive aussy au chyle des animaux dont les parties butyreuses sont séparées par le moyen d'une longue agitation avec le sang, & ensuite filtrées dans des réservoirs particuliers.

Une partie de l'huile & de l'acide du chyle etant exactement séparée des parties casées (ces mêmes parties ne sont pas séparées de la graisse, c'est elle au contraire qui luy donne sa consistence) se change en la partie rouge du sang par le moyen d'une longue digestion occasionnée par des fréquentes & répétées circulations, Cette partie rouge paroît plus verte sur la surface du sang, cette couleur rouge vient donc du mélange de l'huile & de l'acide; de même il résulte une couleur rougeâtre du mélange de l'huile de terebenthine & de l'huile du vitriol. Un beau vert de melange de cerise avec l'huile d'avis; c'est pour quoy cette partie rouge peut être comparée aux résines des végétaux & aux souffres des minéraux qui donnent la même couleur rouge laquelle paroît bien dans les teintures des résines & dans celles des souffres. Les plantes résineuses & les souffres établissent le manque de cette partie rouge, ils rarefient le sang & augmentent l'écoulement rouge.

le sang paraît plus vermeil. Dans les scorbutiques & phthisiques qui ont le huile & l'acid ^{copieux} alkali excité & plus fermenté. Indigne de & les autres avec pour la même chose il restant pour le sang & souvent le vase fient trop par leur huile & leur acide qui luy est analogue.

Cette effervescence de l'huile & de l'acide qui en la cause de la chaleur du sang, la circulation du sang n'y contribue pas peu, car quand l'huile venue avec un baton le mélange des huiles de terebenthine & d'astriol, la chaleur augmente, & cette chaleur dure plus long temps que dans l'effervescence de deux sels contraires; Cette opinion peut être confirmée par le mélange qu'on fait de l'huile de terebenthine & d'eau forte qui s'enflamme. nous pouvons conjecturer avec quelque sorte de probabilité que le ferment des fièvres épidémiques, qui doit être rapporté au lait, est d'une nature toute semblable; & toutes sortes de corruptions peuvent être produites par des combinaisons d'huiles & d'acide lors qu'elles sont très volatiles, & qu'elles pénètrent aisément dans la masse du sang.

C'est ces acide huileux ou bien cette partie rouge du sang qui fait les esprits animaux, lesquels peuvent être fort bien comparés avec les emanations qui causent les odeurs dans les plantes aromatiques, & ces emanations sont des particules subtiles, huileuses, acides & aces des resines ou des terebenthines des plantes plus legieres qu'air, & qui par consequent se perdent continuellement par l'evaporation; Cette opinion peut être confirmée par l'experience que pour les aromates de vegetabil les esprits, & par la faculté des narcotiques fetides qui les offensent, mais il est manifeste par tous ces deux exemples que les odeurs agissent sur les esprits.

Ces acides huileux ont une viscosité qui ne les quitte point pendant qu'il n'est point encore bien digéré, mais après il donne une faveur douce & la ferocité & une amertume après une plus longue digestion; ces deux saveurs différentes de douceur & d'amer se font bien sentir dans la Bile austrienne qu'une ferocité glutineuse qui s'épaissit; cette bile étant séparée par le foye, agit par un sel fixe en corrigeant l'acidité du chyle; Les hépatiques amers sont employés au même usage & quelques-uns des remèdes ont un goût amer, doux & glutineux.

Les parties Casées ou grasses & visqueuses du chyle a force de Circulation vêtues & travers les pores de la chair, sont prises dans les fibres, & ces sont ces memes parties qui servent de nourriture aux parties fibreuses des animaux; mais les visqueuses glanduleuses du corps n'ont point un pore glutineux ni ne sont point fibreux, C'est pourquoy ils sont nourris par les parties Casées, avant qu'elles soient parvenues a cette digestion qui leur est necessaire pour nourrir les fibres cependant qu'elles sont encore dans leur état de viscosité; C'est de la qu'est le sédiment fibreux qui se trouve dans les urines, & c'est par Consequence une marque de la bonne sangnification.

Quand l'huile huileux du sang a acquis une parfaite digestion pour engendrer des esprits, il fournit la matiere de la semence dans les testicules, & c'est de la que vient l'amauvaise odeur lorsqu'il est plus digéré qu'il ne faut pour preparer des Esprits. Comme dans les negateurs les semences sont huileuses & visqueuses, Les odeurs fétides & aromatiques ne diffèrent qu'en des certains degrés, & viennent toutes d'une combinaison visqueuse.

L'Acide hyaleux du sang etant encore plus rarefié & plus digéré, s'accroche dans le sang a quelque
legere partie terrestre, & s'unis avec elle a un sel volatil, de meme que les plantes mises a putrefaction
donnent un sel volatil a raison d'un semblable melange, Cette production des sels est la derniere resolution
du Chyle & du sang, ces sels a la rencontre de l'acide du nouveau Chyle forment un sel armoniac lequel
est propre au sang & empêche la Corruption, Il fournit outre cela le sel qu'on remarque dans la
sueur & dans l'urine, pas cependant tous les sels composés sont diuresiques & sudorifiques.

39

L'Ellenore & Lepeauans-Long. Bayle parle d'une experience qu'il fait en mettre d'huile de vitriol sur du sel armoniac, dont il arrive une effervescence froide, quoy qu'elle soit fort violente, il arrive aussi la même chose dans un sang qui a ses sels trop fixes par l'usage des acides, & arrive un froid par tout le corps de l'animal, enfin les frissons qui arrivent dans les fièvres & dans les corsus peuvent estre causés par un acide de cette nature qui s'unir avec les sels du sang.

Ce sel armoniac n'est toujours dans la ferocité, cest luy qui donne le goût sale au sang & la lymphes, laquelle a un goût véritablement sale & separe au feu, en quoy elle est differente de la liqueur des glandes conglomérées, laquelle est laiteuse, un peu acide & non pas sale naturellement, elle ne devient sale que dans les catarrhes, par lequel la lymphes est arrêtée dans les vaisseaux, elle est forcée de passer dans les glandes conglomérées & c'est par la que s'enlève la ferocité, sale qui fait tant de ravage dans les Catarrhes. Pour l'enlever la ferocité du sang doit estre retablie dans la circulation aux travaux des vaisseaux lymphatiques (qui procèdent de l'habitude du corps) par les remèdes cephaliques & vités dans la quarte en vuidant cette ferocité si elle est en trop grande quantité en attenuant les parties crasses qui empêchent la circulation ou en dissolvant les Concretions qui luy sont si naturelles par les moindres sels, Considerant le grand usage que ce sel armoniac dans les mines aurifères croit qu'un sel armoniac artificiel fait avec un sel volatile & les plus de sel seroit un très bon diuretique, diaphoretique & un remède très propre à faciliter la digestion & la sanguification.

Remarquez que tous les sels volatiles & fixes deviennent armoniaques par le moyen de l'aide de l'estomach.

De l'usage de la Rate

Malpighi a donné la description des glandes de la rate, & de la rate inférieure qu'il separe par la liqueur laquelle estoit remuée avec le sang & portée au foye pour ayder à la separation de la bile.

La Bile est semblable aux terebenthines des vegetaux, fort amere comme elles a raison d'un acide huileux qui par la digestion, acquiert une texture particulière, Il y a aussi une glutinosité ou viscosité dans la terebenthine & dans la bile. La texture de la bile vient de l'acide huileux du sang, mais la viscosité luy vient des glandes de la rate quoy qu'il separe une partie de sa viscosité par les glandes de la vesicule du fiel & du foye biliaire, neanmoins il est impossible que ces glandes qui sont en petit nombre puissent fournir toute la viscosité qui se remarque dans la bile & qui est bien plus considerable que la texture. Les glandes qui composent le pancreas estoient en trop grande quantité pour estre placées dans les Intestins, elles auroient empêché leur mouvement par l'épaisseur de leurs vesicules, Il a fallu donc placer le pancreas hors des Intestins pour fournir cette lymphes qui estoit nécessaire au chyle. enfin l'usage de la rate est de fournir au foye une suffisante quantité des parties visqueuses pour embarrasser les parties ameres de la bile & les rendre par la plus propre se filtration par le foye.

Les huiles volatiles peuvent estre mêlées avec beau par le moyen de la viscosité du jaune d'œuf & la terebenthine se dissout dans l'eau de la même manière; dans les semences des vegetaux l'huile se trouve pour l'ordinaire jointe avec des parties visqueuses ne se pouvant pas dans la dissolution dans l'eau, puisqu'il y a un mélange si intime des parties visqueuses & huileuses des vegetaux, il y a beaucoup d'apparence que les visqueuses qui viennent de la rate, se mêlent facilement avec l'acide huileux de la bile, & c'est pour cela qu'il étoit nécessaire que ce ne fut remuée avec le sang pour se joindre plus facilement avec l'huile de la bile.

Si nous considérons l'usage que nous les autres branches de la teste celiacque, nous verrons que ces branches portent des sucs de semblable nature pour estre séparés dans des glandes qui leur sont propres.

La Branche qui va à l'esploon porte la graille de l'animal laquelle contient une certaine viscosité. la Branche qui va au ventricule y conduit une Lympe visqueuse, & l'autre fait le même office envers le pancreas, Les Intestins & les glandes mesenteres, par conséquent les deux branches qui vont au foye & la vatte portent aussi une liqueur visqueuse, celle qui va au foye conduit une Lympe visqueuse destinée à pénétrer les tuniques de la vesicule du fiel & du jove biliaire de l'acrimonie de la bile; mais tout cet appareil n'est pas suffisant sans la liqueur visqueuse qui est fournie par la vatte pour donner à la bile cette grande quantité des parties visqueuses qu'on y remarque, car sur quatre parties de bile il y a du moins trois parties de viscosité.

Cette viscosité n'est pas seulement requise pour la separation de la bile mais encore pour la conservation de la vesicule du fiel, car ces parties visqueuses modèrent l'acrimonie des parties ameres de la bile qui irriteroient continuellement les membranes de la vesicule & l'obligeroit par là à décharger la bile quelle contient comme il arrive dans les Intestins quand elle se décharge en grande quantité. cette viscosité fait qu'elle ne descend que peu à peu, par ce moyen elle se mele avec l'huile qui vient à sa rencontre dans l'estomach.

Cette viscosité de la bile ramasse les parties les plus grossieres du Chyle, de même que le blanc d'œuf & clarifie les decoctions & par ce moyen la Tentative aide nourriciere coagulant la bile avec les parties les plus epaisses du reste de la masse du Chyle, prend Consistance & se paye davantage à mesure que la partie la plus fluide passe dans les veines lactées.

Si nous faisons reflexion que les parties visqueuses de la vatte sont facilement epaisses par les acides, nous pouvons croire de là qu'il se peut faire une obstruction dans les glandes de la vatte aussi bien que dans les autres glandes dans les affections Hypochondriacques dans lesquelles les acides predominent sur toute le reste de la masse du sang, leurs pointes coagulans ces parties visqueuses pourrons causer les obstructions qu'on remarque dans la vatte par le battement qui se fait de côté de l'hypocondre, si la separation de cette viscosité est empêchée dans la vatte elle est portée dans les arteres voisines & en filtrée dans les glandes de l'estomach, C'est de là que vient ce grand appetit qu'on remarque dans les Scieriens après on a coypé la vatte & dans les valelours, a raison de cette viscosité l'estomach se trouve chargé de phlegme & les Intestins de viscosité. Le pancreas & le foye souffrent des maux de vatte aussi bien que toutes les glandes du mesenteres, Le foye même de l'estomach se trouve altéré par ce phlegme visqueux, Il se leue continuellement des vents, & la digestion se trouve entièrement viciée, c'est de ces acides aussi bien que des obstructions qu'on doit deduire tous les symptomes qui arrivent aux Hypochondriacques.

Les Remedes splenitiques doivent être les abroisans des acides qui causent ces sortes des maladies & Les aperitifs comme sont les amers aeres & les aers aromatiques &c.

Le sel volatile n'en point produit dans les animaux par aucun viscus en ou plus que l'aide, Car l'aide vient du Chyle & le sel volatile est formé par une longue fermentation, c'est de la juste combinaison de ces deux sels que depend le bon état de notre sang, quand le sel volatile predomine Il se forme des scorbut chauds et des phthises, & de l'abondance de l'aide le scorbut froid & les affections de la vatte; Tous les auteurs appellent l'humour qui est preparée par la vatte, la lympe, & Galien dit fort clairement que la melancolie est une humour acide; d'autres appellent cette même humour un ferment destiné pour le sang, mais nous pouvons plus raisonnablement Inferer de la structure des glandes de la vatte qu'il s'en separe une humour qui doit contribuer à la separation de la bile & cette humour doit être necessairement glutineuse & visqueuse, en effet cela se remarque aussi dans la bile; mais je ne saurois trouver que la vatte ait un goût acide comme tout les auteurs l'assurent, elle l'a plutôt visqueux & un goût de sang mêlé avec cette humour de la vatte, cette acide est plutôt supposée qu'apparente à aucun sens.

L'usage de la ratte de la manie que je l'ay expliqué, s'accorde avec ce qu'en pense aristote qui l'appelle hepar nothum, & l'opinion de ce grand homme n'est point éloignée de celle de galien qui dit que la ratte purifie la melancholie qui est une humeur limoneuse & epaisse, & il assure qu'elle vient du foye ala ratte, mais il luy ay donne son cours naturel.

Je dois ajouter a tout ce que j'ay dit cy dessus jusqu'à present que les memes maladies, attaquent également le foye & la ratte, ils s'obstruent tous deux & on se sert des memes remedes pour tous les deux seavoir, des aperitifs.

Cette humeur visqueuse qui est separée par la ratte, et qui est véritablement la melancholie, il me semble que les melanagogues doivent estre aussi phlegmagogues, parce que cette humeur se repare avec la bile dans le foye, & par consequent les amers glutineux doivent estre les veritables melanagogues, en effet le fené est un pur amer & glutineux aussi bien que l'agave, la coloquinte & les hellebores, outre ces gouttes il s'y trouve encore une petite acrimonie pour servir en purifiant la melancholie, qui n'est autre chose qu'un composé de bile & de phlegme trop épais par un acide. c'est pourquoy un purgatif qui sera amer, visqueux & acide est bien propre pour purger la melancholie & pour la corriger par son acrimonie qui provient d'un sel volatil.

Chapitre II

De l'analogie qu'il y a entre Les animaux Et Les mineraux

Les humeurs des animaux retournent immédiatement dans la nature des mineraux sans passer par la nature des vegetaux.

Le tartre ou l'acide des animaux prend la forme de pierres dans les reins & la vessie, & le sel du sang se met en sable qui se cantonne dans les reins, quelques sels se reduisent en terre grasse dans les vaisseaux lymphatiques des gouteux.

Les caillots qui se trouvent sur les dents des scorbutiques sont de cette nature, les os, les ongles & les cornes ne sont pas fort éloignés de la nature de la pierre, les ligaments se trouvent aussi souvent petrifiés dans les animaux, & il n'y a presque point de parties du corps dans lesquelles on n'ait trouvée des pierres.

Le Nitrum Calcarium est le principe de petrification dans les mineraux, le tartre dans les vegetaux & le sel armoniac dans les animaux, Ce dernier sel a beaucoup d'affinité avec le nitre lequel a besoin des parties des animaux pour sa generation, en effet quelques uexes qu'on jette par le fondement seulement la boue de l'aune & boue de même.

Il s'engendre un sel armoniac naturel au milieu des mineraux semblable a celui qui se trouve dans le sang & dans l'urine des animaux, C'est ce sel qui donne le sel volatile dans la distillation de la pierre humaine.

Les Coquilles d'huître contiennent de la chaux & elles rendent par la calcination un sel semblable, elles sont en effet plus pesantes que les pierres des animaux & tout ce qu'elles donnent de substance animale n'en est qu'une grande quantité d'eau & un peu de sel.

C'est pourquoy les exemples sont des preuves incontestables que les humeurs des animaux retournent dans la nature des mineraux, en sorte que ce qu'on appelle le D-fistule qui est que la pierre humaine est un metal, n'est pas si raisonnable, lequ'il trouve par la ressemblance de sa couleur avec celle de l'ochre, de la pierre a feu & de la pierre de chaux, mais principalement en ce qu'elle est entraînée par la pierre d'aymon. Les particules du calcul peüvent venir des morceaux de pierres qu'on peut prendre par hazard dans le bassin ordinaire, mais il est necessaire qu'un sel se coagule avec ces morceaux pour leur donner la pierre.

nature d'un nitrum calcarium qui puisse se mettre en leaides qui font ensuite les différentes couches de pierre.

Le soufre des animaux a du rapport avec le soufre des minéraux, de la même que la chair corrompue a une odeur fétide semblable à celle du soufre & principalement celle de l'urine & du sang pour en faire ces curieux phosphores qui ne diffèrent en rien du soufre par leur odeur & par la manière dont ils brûlent. un vent ridoireux a une odeur semblable à celle qui est produite par le soufre du fer quand il est dissout par un acide, & l'air préparé avec des sels volatils a l'odeur du soufre & du sapon, par conséquent le sang menstruel doit avoir la même odeur. un épileptique de plaignois amoy d'un goudron alumineux qu'il sentoit toujours dans la salive après le paroxysme.

J'ay souvent senti une ~~saueur~~ ^{saueur} saueur vitriolique dans ma bouche après avoir craché du sang qui me venoit de la tête ou qui venoit des gencives, en sorte qu'il me sembloit que j'avois goûté du vitriol ^{de sang} ou de quelque autre esence de Calybé, & par ce goût je jugay du retour de ce crachement du sang qui étoit un effet du scorbut. Je ne saurois déduire cette saueur douce que d'un acide qui corrode les dents.

J'ay observé plusieurs femmes histériques qui vomissent des matières acides, lesquelles corrodent les vaisseaux & agacent les dents comme fait le vitriol.

J'ay parlé d'un sel volatil qu'on tire des charbons & d'un autre qui a une odeur fétide semblable à celle de la corne de cerf.

La terre qu'on retire des animaux souffre une plus grande violence du feu que les minéraux, & est pour cela qu'on fait les os brûlés. Beeker parle d'une vitrification qui se fait des animaux aussi bien que des minéraux.

Je ne fais plus mention que d'une chose de laquelle dépend la convenance des principes des animaux & des minéraux, C'est que plusieurs pierres minérales prennent des figures des différents animaux, quelques unes ressemblent à des os, d'autres à une queue, & d'autres à d'autres parties du corps, Ce qui fait voir l'uniformité de la nature, de même les sels des plantes ont les figures des plantes, d'où on tire, le sel de vipère a la figure de vipère, & le sel de corne de cerf a celle de corne.

J'ay comparé les esprits qu'on tire des animaux aux odeurs des végétaux, & ils ont leur origine de la partie rouge du sang qui est en même temps acide huileux, que j'ay comparé aux résines, parce que cette partie ne se dissout pas dans la perovité, on doit avouer que ces mêmes esprits doivent être inflammables comme le soufre, C'est tout ce qui pour la cause des rougeurs qu'on remarque avant les accès de convulsions, les étincelles qui paroissent dans les yeux & ces mêmes rougeurs qu'on peut observer dans les plethoriques quand ils ont leurs bas & leurs habits de.

Le nitre & le soufre sont la cause de toutes les explosions des feux folles & des tremblements de terre, ce mélange est pareil dans les esprits des animaux qui sont aussi la cause de tous ces étranges mouvements qu'on remarque dans le corps.

Chapitre III.

Des Gouts & des odeurs des remèdes en particulier qu'on tire des animaux

Le sel armoniac des animaux, le sel qui se trouve ~~ordinairement~~ ^{naturellement} dans le sang & dans les urines, est un sel composé de volatil & d'acide comme le sel armoniac ordinaire, ce même sel est imparfait dans la fièvre des animaux de laquelle (exposée au clair) Il s'engendre un nitre par

L'addition de l'acide sulfureux de l'air, C'est de ce sel que le sang, l'urine & les fientes ont leur vertu & leur goût salé, si l'acide sulfureux de l'air se mêloit par le moyen de la respiration avec le sang (comme veulent quelques auteurs) le sel du sang seroit purément nitreux, Ce qui n'est pour tous jours & l'on en juge par le goût.

L'urine a une forte odeur de l'urine & en y ajoutant de la chaux vive elle donne faci lement par la distillation un sel volatil, l'acide abandonné par ce moyen le sel volatil aussi bien que par la fermentation dans laquelle les acides de l'urine se convertent aux parties terrestres & donnent l'effort au sel volatil.

Adus. Les humeurs des animaux sont fermentées plus le sel est fort comme il paroît dans le sel de la chair, du sang, de l'urine, de la bile, de la liqueur & de tous les autres animaux. Les sels volatiles des insectes sont fort pénétrants & les insectes eux-mêmes sentent très mauvais, l'huile distillée des animaux est fort fétide & très puante, les esprits urinaires & les huiles des animaux appliquées extérieurement versent fort bien les tumeurs scrophuleuses & diminuent les douleurs de goutte.

Les sels volatiles des animaux, quand l'esprit de coque de cerise est distillé, il a besoin de plusieurs rectifications pour se purifier de l'acide qui est naturellement mêlé avec les humeurs des animaux. Comme nous nous voyons des fruits, d'herbes, des liqueurs, du pain & du lait, toutes ces choses fournissent une grande quantité d'acide (l'acide des animaux étant le même que celui des végétaux) d'où nous avons notre acide sulfureux; tous les estomachs des animaux étant ouverts ont quelque odeur acide; l'acide se fait mieux sentir dans les vots acides, dans les urines & les cathares qui ont l'acide pour cause & dans la salive qui est un peu acide, néanmoins nous ne pouvons trouver dans les animaux aucune humeur qui soit purement acide, le plus pur acide animal est dans le petit lait, lequel par le temps se rafraîchit beaucoup dans les fleurs: la partie huileuse ou Chyle se mêle dans les animaux avec l'acide & l'embarrasse, comme il arrive aussi dans le lait, & les sels volatiles du sang absorbent l'acide qui y en contient comme il paroît par la fixité du sel de l'urine & du sang lequel est sale acide.

Tous les sels volatiles aussi bien que les fixes retiennent quelque portion d'acide d'où ils ont leur goût salé, ils s'unissent aussi fort aisément avec les huiles, comme il se voit dans les huiles des animaux & des végétaux, car il n'y en a aucun qui ne contienne un sel & quelque peu d'acidité.

Dans la génération du sel fixe qui se fait par le moyen du feu, l'acide d'ord de la plante se joint avec quelque terre versifiée & s'unissent en un sel, ainsi dans la génération d'un sel volatil l'acide huileux de la plante emporte avec lui quelque morceau de terre & se combine avec cette terre en un sel volatil urinaire, les souffres & les huiles étant deux mêmes naturels volatiles, pénétrants & un peu acides, ils n'ont besoin que d'une partie terrestre pour leur donner le goût salé, par ce mélange je fais dans la production d'un sel volatil de l'anti moine, du nitre, du tartre & des cailloux aussi bien que dans la suze des bois laquelle envoie une fumée fort acide qui blesse les yeux; il se fait un sel volatil par le moyen de ces acides & de ces huiles végétales, & de quelques légères parties terrestres qui s'y mêlent. on peut tirer un sel volatil par la distillation de l'huile de terebenthine en y ajoutant du sel de tartre, les sels volatiles sont produits par un violent feu d'où il se mêle par son action un acide huileux avec de la terre, ou bien ils sont produits par putrefaction, ainsi on tire avec une plus grande quantité de sel & d'huiles volatiles du sang & de l'urine qu'on se fait



qu'on n'entend pas un feu violent sans avoir employé la putrefaction.

on peut tirer par la distillation un sel volatile urineux des végétaux par exemple comme de la menthe, de l'absynthe, du cochléaria &c. & ces sels urineux des végétaux sont à peu près de même nature & ne diffèrent entre eux que comme font les sels des animaux par leur huile fétide.

Le Lait a un goût doux & est la partie du Chyle de laquelle est faite immédiatement la sérosité du sang, il contient beaucoup d'eau, laquelle peut servir à diluer la masse du sang & à établir le défaut de la lymphe dans les phtisiques & dans les scorbutiques, il contient encore beaucoup de parties butyresques lesquelles peuvent servir à lubrifier les Conduits & à engraisser, enfin il y a des fibres Casées qui peuvent servir à nourrir les parties solides.

Le Lait d'anesse est le plus fluide, le lait de chevre vient après, & le lait de vache contient plus de parties butyresques & Casées, le lait de femme approche plus de notre nature & y a souffert une digestion & une circulation avec la masse du sang semblable à celles qui se font dans notre Corps.

Le fromage a une odeur de sueur, une saveur gluante & gommeuse quand il est récent, mais celui qui est fermenté a un goût âpre, un peu amer & mordant, c'est pour cela qu'on s'en sert en médecine pour les nodosités qui arrivent dans la gorge, par son gluant il est Conglutinatif.

Le fromage moisi a un goût de moisissure.

Le fromage pourri est friable & plein d'insectes, il a une couleur livide, une odeur mauvaise & un goût fort piquant.

Le vieux fromage distillé avec de la Chaux vive donne un sel volatile.

Le beurre est de la nature de l'huile ou de la graisse, il est emollient, anodin, bon dans la pierre & expectoratif par son oleaginosité.

La graisse des animaux est de la nature de l'huile, emolliente, & se fond aisément.

L'axonge est de la nature de la cire ou des gommes, elle se fond avec plus de difficulté, la moëlle est à peu près de la même vertu que la graisse, les graisses des animaux qui sentent le plus mauvais comme de bœuf, de blaireau, de chat, de renard, de l'homme, de chien, de la vipère & de tous les maux des animaux, aussi bien que celle qui a été plus long temps gardée, est plus emolliente & plus résolutive à raison de son odeur fétide.

Le spermaceti a un goût gras & huileux, on s'en sert dans les maladies de la poitrine & dans les Contusions extérieures & Intérieures comme d'un huile, il adoucit & lubrifie, mais par ce qu'il a été beaucoup plus digéré qu'une huile en ce qu'il est une partie d'animal il en est plus résolu, Il peut encore avoir une plus grande vertu si on le prépare avec une Lessive, Il ne semble pas que ce soit le Cerveau de quelque animal, la meilleure manière de s'en servir est de le donner avec l'huile d'Amandes Douces & d'olive.

La Chair de vipère sent mauvais, & j'ay remarqué qu'en ouvrant une Contusion elle sentoit tout à fait mauvais, Cette puanteur dépend d'une grande fermentation qui se fait dans l'animal, le vin dans lequel on aura infusé de la vipère, guérit la lepre, mais il donne une grande soif, le bouillon fait avec la Chair des animaux contient un suc mucilagineux qui n'a point tout à fait dans la substance solide de l'animal, Il nourrit beaucoup & se digère facilement, mais il a une huile volatile

hui leur qui il contient en un aliment trop fort pour ceux qui ont la fièvre.

Le chair qui est la moins fibreuse & la moins dure se digère plus facilement, telle est la chair des jeunes animaux qui sont gras. nous mangeons ordinairement de la moutarde avec le pain pour faciliter la digestion, Car du vinaigre & du sel volatile de la moutarde il résulte un sel composé qui aide la digestion & la fermentation.

Les Parties gluantes des animaux sont de difficile digestion & vieilles comme sont les muilages dans les plantes: Mais le D. Boerhaave donne un exemple remarquable sur la gomme laquelle par la dissolution & la putrefaction qu'on lui fait souffrir, nous enflamme, & perd sa viscosité, & sort de laquelle matières gluantes & toutes sortes de chairs peuvent être digérées & devenir fluides par le moyen de la fermentation.

Le foie d'anguille est recommandé dans les travaux difficiles & on le donne en poudre, dans le foie il y a quantité de vaisseaux biliaires & c'est pour cela que les foyes ont un goût un peu amer & une odeur fétide: Le foie d'anguille par conséquent a une odeur de labile comme ont par exemple tous les autres foyes qu'on donne ordinairement dans les convulsions, on donne le foie d'un chien en usage pour lavage; tous les viscères des animaux participent à quelque chose des humeurs qu'ils séparent; ainsi les poulmons, le Cerveau, le pancréas & la plus part des glandes contiennent une matière gluante & pituiteuse. Les testicules sentent mauvais à cause de la semence qu'ils séparent, on les donne pour cette raison en poudre dans les travaux difficiles & dans la passion hystérique; La vesse a une viscosité qui lui communique le suc qui s'y sépare, en sorte qu'il faut attribuer les mêmes qualités aux viscères qu'aux humeurs qui s'y séparent, & ces humeurs pures, qu'on distille dans un bon état, facilitent les fonctions de chaque viscère: ainsi tous les remèdes qui ont la saveur de labile doivent être appelés proprement hépatiques, & tous les autres remèdes qui ont le goût des hautes humeurs, sont splénétiques, diurétiques &c. en regard à la séparation d'une humeur; Les tuniques intérieures des viscères digèrent & ont un goût semblable à celui de labile, et sont amères, douces, un peu acides, fétides & visqueuses, elles sont diurétiques, stomachiques & hépatiques.

Tous les sels qui ont un goût comme l'urine sont diurétiques, Les reins ont l'odeur d'urine & peuvent être par conséquent diurétiques.

Les poulmons des animaux donnent dans la distillation une eau gluante & sans sel volatil dissous dedans, Cette eau ^{bonne} pour les phthisiques, il se filtre par les glandes du poulmon une lymphe gluante.

Les parties muilagineuses des animaux. La decoction de corne de cerf & des parties cartilagineuses de ces animaux comme sont leurs pieds, est muilagineuse & emolliente, on l'emploie dans les bains & dans les lavemens, en faisant bouillir longtemps cette decoction elle vient englée.

Les Limaçons ont une matière gluante, laquelle se met facilement en pyrop avec du sucre, si on les fait bouillir dans du lait ils donnent une vue rafraichissante & visqueuse propre pour les hémorrhagiques, mais cette viscosité se détache dans la distillation & pour lors elle devient nuisible. Les Limaçons agglutinent les blessures, & rendent les tumeurs, & s'attachent fortement au peau.

Les vers de terre contiennent une viscosité qui les rend propres pour les phthisiques si on les fait bouillir dans du graisse. Le blanc d'œuf est gluant & adoucit les humeurs acides appliqués extérieurement, &c. est bon dans les Inflammations des yeux, on en distille un sel volatil vineux.



Le frais de grenouille est rafraichissant Intérieur & extérieur.

Le jaune d'œuf est huileux & donne un huile étant frit & distillé, si on mêle la térébenthine & les huiles volatiles avec le jaune d'œuf ils se dissolvent aisément dans l'eau.

La Cole de poisson est fort agglutinante appliquée extérieurement dans les plaies ou les playes.

Le sang desséché & mis en poudre est fort agglutinant, il arrête les hémorragies & guérit les blessures, C'est pour cette raison qu'on met dans les yeux de sang de pigeon tout chaud; on distille une eau du sang de porc dont on se sert pour rafraichir & dilayer le sang des hystériques.

Le sang nettoie par son sel les mains, le usage, l'esprit de sang est bon dans les mouvements convulsifs, on emploie pour le même usage le sang nouvellement tiré des bras & bien aussitôt à la quantité de quatre onces, il agit par son sel & par une nouvelle digestion qu'il reçoit.

Les os de cheval, de perche, la mac hoir de brochet, les dents de sanglier, les ongles de chat, de cheval, d'âne &c, les os & les os de l'homme &c les vertus de tous ces remèdes dépendent d'une partie terrestre laquelle absorbe les acides, & d'une volatile par laquelle ces mêmes remèdes sont fétides & hystériques, toutes les parties des animaux dormant dans la distillation un sel & une huile volatile.

Les Crapaux, les vers de terre & les punaises sechées ont une très mauvaise odeur, on en fait de laquelle ils sont employés en médecine, tous les Insectes donnent par la distillation un sel volatile excepté les fourmis, lesquelles donnent un acide qui est diuétique & anti-venereux, mais cet esprit acide peut devenir urinaire par l'addition de la chaux vive.

Le Kermes est un renard & a une très bonne odeur, il est par conséquent cordial, on en fait la Confection al kermes.

La Bile mêlée avec du blanc d'œuf a une odeur très douce & semblable à celle du musc, la même odeur peut être remarquée dans l'ail d'un cochon d'Inde &c.

Tous les animaux ont une odeur qui leur est particulière & qui se communique à l'hygiène quand on fait bouillir les chairs dedans, cette odeur peut être encore remarquée quand on distille la chair sechée dans un alambic bien fermé, elle peut être aussi tirée des fientes des animaux.

La vache, le veau ou le bœuf ont une douce odeur de lait, le renard, le cheval, le chat, le chien ont une odeur très forte & mauvaise, quand le chat mine en morte elle sent le musc, & on dit que l'aleuon a la même odeur, la morue a une odeur très forte, l'huitre qui fait les perles & le saumon ont une odeur qui a du rapport avec celle de la femelle, & ils peuvent être tous deux un aliment anti-venereux. Les Canards, les oies, les Cygnes & quantité d'autres gibiers ont une odeur & un goût repoussant, ils sont indigestes & sont des mauvais aliments, tous les animaux qui sentent mauvais ont une chair malsaine; enfin l'on connoît par l'odeur ce que pour les animaux qui sont propres pour servir d'aliments & ceux qui doivent servir de remède. La chair de mouton de veau &c a un goût de chair fraîche & fibreuse & un goût aqueux, le goin, les entrailles est plus mol & plus visqueuse & elles ont une odeur désagréable; Chaque espèce d'animaux a une odeur particulière qui a du rapport avec l'aliment dont il se nourrit & avec le degré de digestion de ce même aliment. De chaque odeur en particulier on peut en déduire une vertu; mais par ce que toutes ces différences d'odeurs dépendent d'une huile & d'un sel volatile, ces mêmes

odeurs ne diffèrent entre elles qu'en des certains degrés; Les animaux qui ont une odeur fétide sont regardés comme propres à être employés en médecine, & les odeurs douces pour voir quels animaux sont propres pour servir d'aliments.

La Bile est amère, douce, visqueuse, un peu aigre & fort fade, on s'en fait comme d'un ophtalmique de terreaux & de son ^{Eau} distillée de même; la bile des oiseaux est moins aigre & moins visqueuse que celle des animaux à quatre pieds, le fiel de bœuf ouvre les hémorroïdes. on donne l'interieur de la bile d'un chien nouveau né pour les mouvements convulsifs, on se sert pour les tintemens d'oreilles de la même bile séchée faite avec l'esprit de vin, la bile des oreilles est semblable à la bile; plus l'odeur est forte dans un animal plus la bile l'est.

L'urine a un goût salé & une odeur pénétrante de lessive, son sel est semblable au sel armoniac. c'est pourquoy l'urine est diurétique, bonne pour laver les têtes galleuses, les oreilles qui sentent mauvais & les jambes adémateuses; on s'en sert intérieurement dans les douleurs de l'estomach, dans la colique, dans la pierre, dans la pourriture des gencives, & pour corriger l'acidité de la salive.

Les fientes des animaux contiennent un acide qui vient de la fermentation des aliments dans l'estomach, elles ont encore une amertume qui doit se prendre de la bile qui se trouve coagulée avec elles aussi bien qu'une odeur fétide & une odeur fétide qui est causée par le sel huileux volatil des aliments, lequel a été dégagé par la fermentation. C'est pourquoy les fientes diffèrent entre elles à raison des différents aliments dont les animaux se nourrissent & des digestions différentes que souffrent ces mêmes aliments: Je dois ajouter que le sel marin se trouve mêlé avec les urines, & les fientes des animaux qui mangent des viandes salées.

Les fientes mondifiées par la bile qu'elles contiennent, & sont résolutive, à raison de leur odeur fétide, elles peuvent rectifier le ferment du ventricule, parce que les restes de la viande, qui composent leur substance, ont déjà souffert quelques digestions, & qu'ils se trouvent encore mêlés avec quelques parties de l'humour de l'estomach qui les a fermentés.

on se sert du fumier de cheval dans les douleurs & dans les points infusés dans de la bière ou distillée avec du lait & des herbes antispasmodiques.

L'album griseum est friable & fétide, à raison de sa mauvaise odeur il est résolatif, & c'est un fort bon détersif dans les ulcères malins & on le donne dans du lait pour les dysenteries. à raison de sa friabilité & de son action il corrige les humeurs acides, on s'en sert extérieurement pour la gorge comme d'un résolatif dans la quinaxe.

La fiente d'âne est astringente dans les hémorragies.

La fiente de bœuf est très fétide & résolutive.

La bouse de vache est modérément résolutive & anodine dans la gorge.

Les excréments des brebis sont estimés bons dans la jaunisse, on se sert aussi de la fiente de chèvre dans la même maladie.

on emploie les fientes de pigeon dans les emplâtres chauds.

Les fientes des animaux carnassiers sentent très mauvais.



La civette a une odeur forte, c'est pour quoy elle est volatile apliquée extérieurement, quand elle est en petite quantité elle sent bon, mais quand elle est en grande quantité elle sent mauvais & plus elle est fétide plus pure elle est.

Le musc a une odeur douce & brulée a raison ^{de la} quelle il agit sur l'esprit animal en le mettant en mouvement, c'est pour quoy il est cordial & bon dans le hoquet pris a la dose de trois grains en pilule, il a un goût un peu amer.

Le Castor a un goût aigre & un peu amer & une odeur fort fétide en poudre, en teinture & en esprit, il est historique a raison de son odeur forte ~~indonnant~~ aux esprits un mouvement différent de celui qu'ils ont dans la passion historique, il a beaucoup de volatil & d'huile fétide.

La pvesure. J'ay pris un morceau de l'estomach d'un veau qui avoit été d'effranché, quand il a été lavé je le mis bouillir dans toute l'huile d'olive avec cette huile je caillay du lait, je ne puis goûter aucun aide dans cette pvesure, je ne puis y percevoir qu'une viscosité, une cuillerée de cette pvesure coagule plus de lait que n'auroit fait une cuillerée de vinaigre, Je melay avec cette pvesure de l'esprit de sel ammoniac, il n'arriva ni effervescence ni ^{précipitation} ~~effervescence~~, mais néanmoins trente gouttes de cet esprit avec une petite quantité de pvesure caillait le lait, la seule pvesure qu'il y avoit de l'acidité dans la pvesure, étoit qu'elle dissolvait fort vite la limaille d'acier & qu'elle donnoit dans peu d'heures une teinture avec le noir de galle.

Cet aid est attaché dans la pvesure au sel marin & c'est pour cela qu'il nous est moins sensible, car la pvesure a un goût un peu salé de sel marin dans le fond de l'estomach, la lymphe aussi de l'estomach est naturellement un peu acide a raison de quoy elle est une mesure, quoiqu'elle ne se fasse pas beaucoup percevoir au goût, l'aid de la pvesure est de même, pour la faire coaguler le lait caillé qui se trouve dans l'estomach & on ne prend que la partie qui se trouve plus près des intestins & qui est bien tapissée de la tunique glanduleuse.

quoiqu'on sèche & sale bien les autres parties de l'estomach de veau, elles ne caillent pas si bien pour tout le lait, je distillay cette pvesure, mais je ne trouvay pas que la liqueur qui étoit distillée, caillât le lait.

La pvesure ne coagule point la bile, ni la viscosité du sang, mais le vin de Espagne & l'ale forte qui est une espèce de bière ou le houblon n'entra pas, caille le lait, quoiqu'il y ait deux liqueurs il n'y ait aucun aide apparent.

Je coupay un morceau d'un estomach de veau nouvellement tué & lavé, & auoir seulement nettoyé du lait qui y étoit attaché sans le laver je le fis un peu bouillir dans un peu de lait que je laissay ensuite déposer pour le moins douze heures, ce morceau d'estomach ne cailla point du tout le lait, C'est pour quoy Je vous qu'on devoit entièrement rejeter la raison ordinaire qu'on donne de l'action de la pvesure sur le lait, en supposant que cette action dépendoit du lait caillé dont la pvesure tiroit son aigreur, en sorte que l'estomach nouvellement tiré est

plus d'un de l'acide du lait & ne caille pour tous jours le lait, & quoiqu'il y ait plus d'acide que
soit en plus grande quantité & ait plus de force dans ces estomach nouvellement tirés, le lait
ne se caille pas pour tous cela, ~~car~~ C'est pour quoy je sens quoy en doute l'opinion que
j'avois eu là dessus, & je crois plutôt que la vertu coagulante de la presure, dépend en partie du sel
dont l'acide peut se dégager & se separer en partie par une effusion de demi putrefaction que
suffit ces estomach; en effet l'odeur de pourry qu'il Contraste & le goût fadé de la presure (qui
sont les causes du mauvais goût & de la mauvaise odeur du fromage) prouvent en quelque
manière cette putrefaction, nous remarquons qu'un acide peut être separé du sel marin dans
la sublimation du mercure, & nous le remarquons encore mieux dans la distillation de l'esprit
de sel lequel caille le lait aussi bien que la presure.

on peut faire par le moyen de la digestion ou putrefaction ce que le feu fait tout d'un coup,
ainsi les sels volatiles des plantes sont produits par un grand feu, & la même chose arrive
naturellement dans les plantes à raison des digestions & des fermentations qui leur sont
propres & qui sont des Commencemens de putrefaction.

Le feu separe tout d'un coup un acide des astringens, la même chose arrive lorsque le feu
astringent qui est dans les racines de l'oseille, se trouve plus digéré, il se lève dans les fécules
qui ont le suc acide de l'acide, mais cet acide n'est pas suffisant pour cailler le lait, c'est
qu'une partie d'un ferment lequel doit contenir un huyle, un acide, comme je l'ay fait voir
dans le discours de la fermentation, Cet acide vient donc du sel marin, & la partie huyleuse
des membranes pulvérisées de l'estomach du veau, laquelle sent très mauvais & donne le goût fort
au fromage, la presure par conséquent n'agit point comme un acide en caillant le lait, mais comme un
ferment qui dispose le lait à la fermentation, & c'est à raison de la fermentation que le lait qui a
été long temps gardé, se caille. le lait ne se caille pas aussi tôt qu'on y ajoute de la presure, ce que
fait pourtant un acide, mais cela n'arrive qu'après quelque temps, et très souvent on fait chauffer
le lait pour avancer la fermentation, c'est à raison de cette fermentation que l'on se voit le fromage de la presure
qu'on voit qu'il agit à la digestion comme font toutes les choses qui ont été une fois fermentées, la puanteur
du fromage est une marque que le lait dont il est fait, a été fermenté.

Fin de la 4^e partie

La pierre de Touche Des Remèdes

Partie V

Les spécifiques rangés en classe comme ils sont
distingues par leurs goûts & par les humeurs
qu'ils corrigent.

Préface

J'ay vu qu'il étoit fort utile pour faciliter ma méthode de rapporter de réduire les plantes
en classes des spécifiques & les distinguer par leur goût & leur odeur, parce que je puis par là
juger d'avance qu'est le remède avec la nature & le goût de l'humeur qui cause la maladie —



aussy bien qu'avec le tempérament du malade. Par le moyen de ces classes je puis facilement trouver les remèdes dont les goûts particuliers doivent répondre à mon intention. outre cela j'en ay mis dans ces tables aucun remède dont l'expérience n'eût approuvé depuis long temps l'usage comme spécifique dans la maladie; Je m'en vray donner un exemple pour mieux faire le dessein de ces tables; J'ay besoin dans un tempérament froid d'un hépatique apéritif, j'y trouve dans la table des hépatiques que les amers aérés ont le goût convenable au dessein que j'ay comé amers & comme aérés; J'y trouve outre cela rangé sous ce goût avec d'autres remèdes le chelidone & la cornelette dont l'expérience approuve l'usage pour la maladie dont il est en question.

Je pourrois donner autant d'exemples qu'il y a de classes & de goûts, Je remarque seulement que par cette méthode le malade peut s'ingérer son luy prescrire les remèdes propres, & le médecin peut faire voir sensiblement par le goût des remèdes leur vertu & les effets qu'ils produisent.

J'ay mis d'abord la classe des acides & des acides mixtes & la classe des absorbans, parce qu'on fait mention généralement de ces remèdes dans toute sorte de classes; j'ay rangé après, ceux qui vident la cause de la maladie & ensuite la classe des atténuans chauds & froids & des remèdes qui sont propres à des certains symptômes. Les remèdes externes sont les derniers mentionnés; j'y trouve que plusieurs purgatifs ont trois goûts, mais par ce qu'il y en a beaucoup qui nous viennent des Indes, ces goûts ne sont pas si sensibles. Il est très obscur dans le diaprède, le jalap & la gomme gutte; c'est pour que je juge de ces remèdes par l'analogie qu'ils ont avec les verines, & si j'avois ces purgatifs comme ils viennent naturellement de la plante, Je pourrois facilement faire voir les goûts qui leur donnent leurs vertus purgatives, & que je suppose être une saveur jointe à une gomme, une verine, ou un mucilage gommeux qui se fait sentir dans la gomme gutte.

J'ay remarqué qu'il y a plusieurs plantes qui ont plus de deux ou trois goûts, mais j'en cite que les plus de deux ordinaires parce qu'ils contiennent les principales vertus & que les autres goûts sont très faibles, si on en étoit davantage. Les classes seroient trop grand nombre pour être de quelque usage. J'ay rangé quelques compositions des dispensaires dans des classes particulières du mieux que j'ay pu, mais les ingrédients sont en si grand nombre et si contraires entre eux dans quelques compositions qu'ils ne donnent aucun goût particulier à toute la masse, ce qui rend les vertus des compositions si peu connues; mais on pourroit par cette méthode de goûts les remèdes, examiner plus exactement toutes les compositions.

- Je propose de la même manière donner un avis pour limiter, à l'égard des remèdes simples, la composition des différents goûts que la nature fait. cest
- 1 de joindre ensemble les goûts que la nature joint & non pas les autres.
 - 2 de ne point joindre ensemble plus de trois ou quatre goûts différents, car quand nous en trouvons beaucoup joints ensemble naturellement, ils sont un remède purgatif avec une saveur.
 - 3 de se servir le plus qu'on peut de simples suivant en cela cette assertion si véritable, *Dolus est uti compositis ubi Simplicia Sufficientia*, mais si la composition se trouve nécessaire ne joignons que deux ou trois goûts ensemble, en sorte que tout le composé ait quelque goût sensible qui soit requis pour la guérison de la maladie.

Je ne saurois m'empêcher de regarder la fantaisie qu'on a de joindre tous de gouts ensemble & de changer si souvent des remèdes, comme la cause du peu de succès qu'on a ordinairement dans les maladies, car par ce moyen on ne trouve aucune qualité particulière ou gout particulier dans les remèdes pour combattre la nature & le gout des humeurs qui ont acquis une états contre nature dans les maladies. on a besoin d'une qualité contraire & d'un gout particulier dans les remèdes pour changer ou réduire les humeurs en un état naturel, ou bien on a besoin d'un remède qui ait le même gout que l'humeur pour en faire les fonctions & faciliter la séparation; J'ay appelé ces sortes de remèdes spécifiques, amis & les atténuans spécifiques ordinaires. voyez la 1.^{re} partie touchant les spécifiques.

Le Médecin doit ~~choisir~~ un gout qui soit propre au tempérament du malade causé bien qu'à la nature de la maladie, pour que le remède puisse être continué d'un long temps & donné à une dose convenable.

Je crois que c'est une pratique raisonnable que celle là. Car qui conque ne connoît point ^{le gout} des humeurs du Corps humain, ni celui qui prédomine dans son remède, ne mérite pas le nom de Judicieux praticien & il ne réussit pas ordinairement dans ses entreprises.

Je crois que la remarque des différences des gouts & de leurs contraires, donnera des grands éclaircissements pour la pratique de la médecine & pour la connoissance de ces états contre nature qui sont causés par les maladies. Par exemple si les acides prédominent, les amers sont nécessaires pour les corriger, & si les aromatiques un peu amers & aces guérissent les maladies de la tête pour la qualité piquante du suc nerveux tiré sur l'aide ^{ou} cette même humeur est portée à s'épancher, & le gout mentionné cy dessus corrige ces deux disorders. On doit remarquer de quelle manière les humeurs du Corps se trouvent mêlés dans des certaines maladies compliquées qui demandent par conséquent des remèdes composés de plusieurs gouts comme sont les amers astringens dans les fièvres.

Plusieurs auteurs ont rangé des remèdes qui avoient des qualités toutes différentes sous le nom des spécifiques pour les mêmes occasions; J'ay tâché icy de les distinguer par leurs différents gouts & afin que l'on puisse remarquer l'usage qu'on doit faire de chaque gout en particulier pour corriger les humeurs; J'ay rapporté dans les classes suivantes les qualités piquantes des humeurs qui demandent des gouts contraires pour les corriger, & m'en vay donner présentement une classe des tous les gouts que j'ay remarqué dans les médicaments.

L'Ingenieux Docteur Grew a fait monter dans son anatomie des plantes toutes les différences des gouts qui se peuvent remarquer dans les plantes d'un nombre de 1800, mais je n'ay pas cru qu'il fût à propos d'en attacher quelques légères distinctions qu'il a faites, C'est pourquoy J'ay compris sous le nom d'acide le gout chaud, mordant, piquant, pénétrant puis qu'ils dépendent tous d'un sel volatil plus ou moins huileux, & que chaque gout acide en particulier est distingué par son mélange avec d'autres gouts. J'ay rangé dans les tables suivantes toutes les principales différences des gouts que j'ay observés, quoique j'en aye mentionné d'auantage comme on verra dans la dernière partie de cet essai.



Catalogue Des Gouts

I Le gout sec & de terre se rencontre.

- 1 Dans le bois, dans les enveloppes des fruits & leurs pierres
- 2 Dans les pierres ordinaires & dans les précieuses.
- 3 Dans les animaux, comme dans les cornes, les os & les ongles.
- 4 Dans les mines aussi, comme dans le fer, le plomb, l'or & l'argent.

II Ceux ont un gout un peu aqueux.

- 1 Les évuls & aqueux.
- 2 Les mucilagineux aqueux.
- 3 Les mucilages farineux ou les mucilages gluans & gommeux.
- 4 Les mucilages terrestres.

III Les saveurs acides & astringentes qui dependent d'un acide mêlé avec de la terre, sont

- 1 les saveurs acides & aqueuses ou pur entraigres.
- 2 les acides amers.
- 3 les acides aers
- 4 les douces spiritueuses acides.
- 5 les acides astringentes ou aers.
- 6 les terrestres astringentes ou aers.
- 7 les stiptiques un peu amers ou austres.
- 8 Les stiptiques douces.
- 9 les stiptiques aromatiques ou un peu amers.

IV Ceux ont un gout amer.

- 1 les aqueux amers.
- 2 les amers doux.
- 3 les amers forts qui ont une odeur aromatique.
- 4 Les amers aers qui ont une odeur d'urtica mortua.
- 5 les amers aers qui n'ont presque point d'odeur.
- 6 Les choses qui ont un gout de laurier ou les amers astringens.
- 7 les corps qui ont l'amertume du fuscau ou les amers visqueux.
- 8 Les amers astringens qui ont le gout de la terre benchine, & les corps qui ont ce gout sans aucune odeur, ou avec une odeur fétide ou aromatique.
- 9 les astringens amers, visqueux, qui ont une odeur d'urtica mortua.

V Ceux ont un gout aromatique.

- 1 Les aers un peu amers.
- 2 les aers doux, & il y a quelques uns des ces corps qui ont une ~~arom~~aromnie tout à fait forte.

VI Les odeurs fétides se trouvent jointes avec différents gouts, elles sont Contraires aux aromatiques, Les choses suivantes sont de cette nature.

- 1 Les amers fétides.
- 2 Les aers fétides.

- 3 Les amers aeres fetides
- 4 Les fetides mucilagineux ou narcotiques.

VII Les Choses qui suivent ont un goût aere.

- 1 Les corps qui ont le goût de creffon.
- 2 Les aeres qui ont une odeur d'un goût de vanille.
- 3 Les exulcerans qui sont.
- 1 aqueux, 2 huileux, laitieux, gommeux, ~~gommoleux~~.
- 3 Corrosifs fetides lesquels sont en meme temps venimeux comme le napel, l'aconit &c.

VIII Les saveurs douces sont.

- 1 Les goûts des pois qui sont.
- 1 Les goûts des pois doux & visqueux.
- 2 le goût des pois un peu amer
- 3 un goût aigre des pois.
- 4 le goût des pois aere amer & gluant.
- 2 le goût doux, aqueux & viscid.
- 3 le goût doux aere.
- 4 le doux huileux.
- 3 le doux un peu aigre & gluant.
- 6 le doux mucilagineux.

IX Les goûts fâdes purgatifs sont.

- 1 L'amer gluant un peu aere, attingent.
- 2 l'amer doux, gluant un peu aere.
- 3 le goût un peu amer, un peu aere gluant, ou fort amer, gluant & aere.
- 4 le goût de flegmeux ou visqueux, aere, le goût extrêmement amer & gluant accompagné d'une acrimonie caustique.

X Ces Choses qui suivent ont un goût sale.

- 1 Les vitrioliques doux, stiptiques.
- 2 les alumineux un peu aigre, aspres.
- 3 les choses nitreuses, froides, un peu ameres, piquantes & un peu salées.
- 4 les sels acides.
- 5 les acides sulfureux.
- 6 les choses douces, un peu acides, spiritueuses, les pris de sel dulcifié.
- 7 un sel piquant accompagné d'une odeur urineuse & penetrante.
- 8 un sel piquant accompagné d'une petite odeur de lessive.
- 9 les sels aeres, chauds, aromatiques, ou les sels volatiles, huileux.

XI Les grains & les huiles ont un goût onctueux, les huiles sont.

- 1 crues & visqueuses. 2 vanes, ameres. 3 essentielles, pénétrantes.

Les noms des remedes spécifiques et l'explication de ces memes noms tirée des humeurs qu'ils corrigent.

Section I Les remedes Internes

Les evacuations des humeurs morbifiques sont.

- 1 Les purgatifs qui purgent.



- 1 La bile & ces sont les Colagogues.
 - 2 ceux qui purgent la feronite ou la lymphe du sang sous les hydragogues.
 - 3 ceux qui euacuent la feronite pituiteuse des glandes, des intestins & du pancreas. sous les phlegmagogues.
 - 4 Les melanagogues sont les plus doux phlegmagogues & purgent la bile qui contient une humeur visqueuse qui est separée par la vatte, par consequent tous les melanagogues ont un goût amer & gluant comme la bile & comme l'humeur visqueuse de la vatte.
- II** Les emetiques qui sont doux, moderés, ou violents & ils euacuent par l'estomach les memes humeurs susdites.
- III** Les diuretiques euacuent par les urines.
- IV** Les diaphoretiques vident par les sueurs.
- V** Les emenagogues provoquent le mois ou haitons l'accouchement.
- VI** Les vesicatoires vident par les glandes de la peau en y eleuant des vessies.
- VII** Les sternutatoires vident par le nez par le moyen de l'etternuement.
- VIII** Les salivans ou les masticatories euacuent par la salive.
- Les attensans froids ou chauds regardent.
- I la bile & on appelle ceux cy hépatiques.
 - 2 les attensans qui regardent le suc glanduleux & visqueux de la vatte, sous les splenetiques.
 - 3 les attensans qui regardent la feronite salée ou la lymphe du sang, sous les anthiasthotiques.
 - 4 ceux qui regardent toute la masse du sang & qui regardent par consequent la sanguification & la circulation sont les anti-scorbutiques.
 - 5 ceux qui regardent le chyle & par consequent la fermentation & la distribution sont appelés stomachiques.
 - 6 ceux qui regardent le suc nerveux & par consequent son mouvement, sous les cephaliques, les histeriques, & les remèdes des nerfs.
 - 7 ceux qui regardent le mouvement du sang et des esprits, sous les cardiaques.
 - 8 ceux qui conservent la masse du ^{sang} & combattent les poisons sous les alexipharmiques.
 - 9 les expectorans qui corrigent la lymphe des glandes des poulmons, sous les bechiques.
 - 10 les antiueneriens regardent la semence & son defaut ou la trop grande euacuation.
 - 11 Les ophtalmiques regardent les humeurs des yeux.
 - 12 Les remèdes qui font venir le lait, regardent les glandes des mamelles & la nourriture de la femme.
 - 13 Les anthelmentiques sous les remèdes contre les vers.
 - 14 Les narcotiques font dormir, & diminuent les douleurs.

Section II

Les remèdes externes

- I Les anodins diminuent les douleurs.
 - II Les emollients amollissent & menent les tumeurs en suppuration.
 - III Les resolutifs resoluent les tumeurs.
 - IV Les repereueifs repereuent les humeurs & diminuent la chaleur externe.
 - V Les vulnèraires dans les ulcères sont.
- 1 les digestifs qui meurissent la matiere.
 - 2 les deterifs qui mondifient.
 - 3 Les sarcolitiques qui font venir les chairs.
 - 4 les epulotiques qui cicatrisent les ulcères.
- VI** Les vulnèraires dans les playes sont.
- 1 les agglutinatifs, 2 ceux qui arrètent le sang.
- VII** Les cathartiques mangent les exeroissances des chairs.
- VIII** psylogoe ou depilatoires enfont le poil.
- IX** Les Cornestiques nettoient le visage & la peau.
- X** Il y a des vulnèraires qui regardent les playes envenimées & causées par des poisons des animaux, des minéraux ou des vegetaux.